

1. 6. 134



16.134

STATISTIQUE

GÉNÉRALE ET PARTICULIERE

DE

LA FRANCE ET DE SES COLONIES.

T. VII.



NOMS DES AUTEURS *qui ont travaillé à la* STATISTIQUE DE LA FRANCE, *avec l'Indication des différentes Parties que chacun d'eux a traitées.*

PEUCHET, Membre du Conseil de Commerce au Ministère de l'Intérieur, et de plusieurs Sociétés Savantes — *Le Discours Préliminaire ; l'Industrie, les Arts et Métiers, les Manufactures et Fabriques ; le Commerce intérieur, extérieur, colonial ; la Navigation extérieure ; la Diplomatie commerciale et politique ; la Description et le Commerce des Colonies et Possessions Françaises dans les deux Indes et en Afrique.*

SONNINI, de la Société d'Agriculture de Paris, de celle de Statistique, et de plusieurs autres Sociétés Savantes nationales et étrangères, etc. ; Éditeur et Continuateur de l'Histoire Naturelle de *Buffon*. — *Le Climat, la Météorologie, les Lacs, Montagnes ; le Sol, les Productions Végétales et Animales*

DELALAUZE, Coopérateur du Cours d'Agriculture de l'Abbé ROZIER. — *L'Agriculture.*

GORSSE, Élève de l'École des Mines de France, Auteur de plusieurs Mémoires Géologiques et Minéralogiques, couronnés en l'an IX, et rédigés d'après ses Voyages, faits dans les Départemens pour l'Inspection des Mines, par ordre des Ministres de l'Intérieur et du Conseil des Mines. — *Les Productions Minérales.*

AMAURY-DUVAL, Chef du Bureau des Sciences et Arts, au Ministère de l'Intérieur ; de plusieurs Sociétés Savantes et Littéraires. — *L'Instruction Publique, les Sciences, Belles-Lettres et Arts.*

DUMUYS, Homme de Lettres ; — *Les Monumens et Édifices Publics*, etc.

PARMENTIER ET DEYEUX, Membres de l'Institut National. — *Les Eaux Minérales.*

P. E. HERBIN, Employé au Ministère du Grand-Juge ; Membre de la Société de Statistique, et de celle d'Encouragement pour l'Industrie Nationale. — *La Topographie Générale, la Situation, les Limites, l'Étendue, les Rivières, Canaux ; les Anciennes et Nouvelles Divisions ; la Population ; le Tableau de la Géographie industrielle ; les Établissemens et plusieurs Tableaux relatifs au Commerce et à la Navigation française ; la Banque de France, les Bourses et Chambres de Commerce ; les Routes, la Navigation Intérieure ; les Mesures, Poids et Monnaies ; la Religion, le Caractère, les Mœurs ; le Gouvernement actuel, les Finances, l'Administration Civile ; le Développement des Systèmes Judiciaire, Forestier, Militaire et Maritime ; et la Description Topographique, Physique, Politique, Industrielle et Commerciale de la France, par Département.*

STATISTIQUE
GÉNÉRALE ET PARTICULIÈRE
DE
LA FRANCE ET DE SES COLONIES,
AVEC UNE
NOUVELLE DESCRIPTION
TOPOGRAPHIQUE, PHYSIQUE, AGRICOLE, POLITIQUE, INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE DE CET ETAT;

OUVRAGE QUI DONNE UNE CONNAISSANCE DÉTAILLÉE:

1°. Des anciennes divisions Civiles, Militaires, Financières et Ecclésiastiques; des nouvelles et de leur rapport aux anciennes;

2°. De la superficie et étendue, tant du Territoire que des Forêts nationales, communales et particulières, par chaque Département, d'après les anciennes et nouvelles Mesures;

3°. Du Climat, de la nature du Sol, de l'état de l'Agriculture; des Productions Végétales, Animales et Minérales;

4°. De la Population, tant ancienne que nouvelle, de ses divers rapports au Territoire, aux Sexes, aux Naissances, aux Décès; avec des Tables de Longévité;

5°. De l'Industrie, des Manufactures et Fabriques, de l'état du Commerce tant d'importation que d'exportation, et de la Diplomatie commerciale et politique;

6°. Du nouveau système des Monnaies, Poids et Mesures, comparé à l'ancien;

7°. Des principales Routes; de la Navigation intérieure et maritime; du cours des Fleuves, Rivières et Canaux,

8°. De l'Instruction publique, des Sciences, Belles-Lettres et Arts, des Monumens, Édifices Publics, et des Eaux minérales;

9°. De la forme du Gouvernement actuel et des systèmes Administratif, Financier, Judiciaire, Militaire, Maritime et Forestier;

10°. Des Revenus; des Contributions Foncière, Mobiliaire, Personnelle et Somptuaire; de l'Impôt des Portes, Fenêtres et des Patentes, des dépenses Administratives, Judiciaires et d'Instruction publique; le tout présenté par chaque Département;

11°. Du caractère, des Mœurs, de la Religion, et des Forces de Terre et de Mer;

12°. De l'État politique, agricole et commercial de chacune des Colonies et possessions Françaises dans les deux Indes et en Afrique, etc.

Où l'on trouve aussi un très-grand nombre de Tableaux, présentant, sous un seul coup-d'œil, toutes les Anciennes et Nouvelles Divisions Géographiques, Militaires, Ecclésiastiques, etc.; le Commerce intérieur et extérieur; les Localités, le Nombre et le Produit des Mines, Forges, Fonderies, Usines, Salines; les Forces de Terre et de Mer, etc. etc.

Avec un *Atlas* grand *in-4°*., contenant 19 Tableaux, et 9 grandes et belles Cartes enluminées, tant de la France et de sa Navigation intérieure, que des Colonies et Etablissemens Français dans les quatre parties du Monde; dressées par J. B. POIRSON, et gravées en taille-douce par TARDIEU l'aîné, etc.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES ET DE SAVANS;

ET PUBLIÉ PAR P. E. HERBIN,

Employé au Ministère du Grand-Juge, et Membre de la Société de Statistique de Paris, et de celle d'Encouragement pour l'Industrie nationale.

TOME SEPTIÈME.

A PARIS,

Chez F. BUISSON, Imprimeur-Libraire, rue Hautefeuille, N°. 20.

Et à FLORENCE, chez JOSEPH MOLINI, Libraire.

AN XII (1804).

STATISTIQUE GÉNÉRALE ET PARTICULIÈRE DE LA FRANCE ET DE SES COLONIES.

COLONIES ET POSSESSIONS FRANÇAISES DANS LES DEUX-INDES.

Depuis la découverte d'un passage aux Indes par le Cap-de-Bonne-Espérance arrivée en 1497 et celle de l'Amérique cinq années auparavant, il n'est aucune puissance européenne qui ne se soit efforcée d'étendre ses relations commerciales, et de former des établissemens dans chacun de ces deux hémisphères.

La France a long-temps été une des plus riches et des mieux partagées en ce genre; mais la paix d'Utrecht lui enleva d'abord une partie de ses possessions dans le nord de l'Amérique, et celle de 1763 acheva de faire passer, presqu'en totalité, celles de l'Inde sous la domination anglaise.

Par le traité de 1783, elle recouvra plusieurs avantages pour ses pêcheries, et se vit en mesure de rivaliser en cette partie avec les autres puissances qui ont l'habitude de fréquenter les parages de Terre-Neuve et des mers du Nord.

Par l'article II du traité de 1783, en effet, il est stipulé que la France rentre en plein droit de la possession des îles de Saint-Pierre et Miquelon, et par le traité d'Amiens du 25 mars 1802, il est dit Article XV : « Que les pêcheries sur les îles de Terre-Neuve, et des îles adjaçentes et dans le golfe de Saint-Laurent sont remises sur le même pied où elles étaient avant la guerre ; que les pêcheurs français de Terre-Neuve et les habitans de Saint-Pierre et Miquelon pourront couper les bois qui leur seront nécessaires dans les baies de Fortème et du Désespoir, pendant la première année, à compter de la notification du présent traité. »

Par le traité de 1783, la France fut mise en possession, et recouvra la propriété de différens établissemens en Afrique qu'elle avait perdus pendant la guerre. Il y est dit : « Que sa majesté le roi de la Grande-Bretagne cède et garantit en tout droit à sa majesté très-chrétienne la rivière de Sénégal avec ses dépendances, de même que les forts Louis, Podor, Galam, Arquin et Portendic ; et sa majesté britannique rend de même l'île de Gorée dans l'état où elle était lors de sa prise par les armes britanniques. »

C'est encore en vertu du même traité que la France est rentrée en possession à cette époque des diverses possessions dans l'Inde, dont elle avait été dépossédée pendant la guerre ; il y est dit : « Que Pondichéry et Karical sont rendus et garantis à la France, et que sa majesté britannique lui cède les districts de Valanour et de Bahour pour

1.6.134

servir de dépendances autour de Pondichéry; et pour la dépendance de Karical, les quatre Magans contigus. La France, par le même traité, rentre en possession de Mahé, et de son comptoir à Surate.

Toutes ces possessions ont été enlevées à la France par l'Angleterre dans la guerre qui vient de finir; mais l'article III du traité d'Amiens, portant que sa majesté britannique restitue à la République Française toutes les possessions et colonies qui lui appartenaient et qui ont été occupées ou conquises par les forces britanniques, dans le cours de la guerre actuelle, il est entendu que la France est rentrée en jouissance et souveraineté de ses possessions dans l'Inde.

Pour mettre de l'ordre dans ce que nous avons à dire sur chacune d'elles, tant dans l'Asie, que l'Afrique et l'Amérique, nous le partagerons en trois sections, suivant en cela l'ordre même des pays où elles sont situées.

COLONIES
ET
POSSESSIONS FRANÇAISES
DANS LES DEUX-INDES.

SECTION PREMIÈRE.

DES COLONIES ET POSSESSIONS FRANÇAISES EN AMÉRIQUE.

(*Voyez* les Cartes N°s. XII, XIII et XIV.)

La France a de riches et nombreuses possessions en Amérique, malgré les pertes qu'elle a faites à diverses époques et les malheurs de la guerre qu'elle vient d'essuyer.

Ces possessions sont *Saint-Pierre* et *Miquelon*, la *Louisiane*, *Saint-Domingue*, la *Guadeloupe*, la *Désirade*, *Marie-Galante*, les *Saintes*, une partie de *l'île Saint-Martin*, la *Martinique*, *Sainte-Lucie*, *Tabago*, la *Guiane Française*.

Avant de donner une idée de l'état agricole et du commerce de chacune d'elles, nous dirons un mot de leur gou-

vernement actuel et de leur richesse en général, telle au moins qu'elle était avant la guerre.

Du Gouvernement des Colonies Françaises en Amérique.

Il n'est pas de l'objet que nous traitons d'entrer dans le détail des événemens historiques qui ont amené le changement du régime administratif des colonies françaises.

On sait, qu'en général, leur ancien gouvernement consistait dans un gouverneur, un intendant, dans un conseil supérieur, une amirauté pour chacune des îles principales, c'est-à-dire Saint-Domingue, la Martinique, la Guadeloupe, et la Guiane française.

Une partie de cette ancienne administration a été rétablie depuis la paix; et nous croyons devoir faire connaître ici le dernier réglement qui la concerne; car, quoiqu'il ne s'applique qu'à la Martinique, à Sainte-Lucie, à Tabago, il fait néanmoins connaître le mode général que l'on suit actuellement dans le gouvernement des colonies en Amérique.

Les îles de la Martinique, de Sainte-Lucie, de Tabago, dit l'arrêté des consuls du 6 prairial an X, sont régies par trois magistrats, un capitaine-général, un préfet colonial, un grand-juge.

Du Capitaine-Général. Art. I. Le capitaine-général a sous ses ordres immédiats les forces de terre et de mer, les gardes nationales et la gendarmerie. Il est exclusivement chargé de la défense intérieure et extérieure de la Martinique et de Sainte-Lucie.

II. Il pourvoit provisoirement à tous les emplois militaires, selon l'ordre de l'avancement graduel, jusqu'à celui de chef de bataillon ou d'escadron exclusivement, et pro-

pose au ministre tous les remplacemens à faire dans les grades supérieurs.

III. Il délivre les passe-ports à la Martinique ; il y ordonne tout ce qui est relatif au port d'armes. Il communique pour les deux îles avec les gouvernemens des pays neutres, alliés et ennemis, dans les Antilles et en Terre-Ferme d'Amérique. Il détermine et arrête, chaque année, avec le préfet colonial, pour chacune desdites îles, les travaux à faire pour fortifications, ouvertures de nouvelles routes, ou communications avec les anciennes. Il arrête de même avec lui l'état de toute dépense à faire dans l'année suivante, conformément aux besoins du service, pour être envoyé au ministre avec l'aperçu des recettes qui pourraient y faire face. Il exerce enfin tous les pouvoirs ci-devant attribués aux gouverneurs-généraux des colonies, sauf en ce qui y serait dérogé par le présent arrêté.

IV. Ne pourra le capitaine-général entreprendre directement, ni indirectement sur les fonctions du préfet colonial, du grand-juge, ni des tribunaux ; mais il lui sera toujours libre de se faire donner par eux tous les renseignemens qu'il jugera à propos de leur demander, et qu'ils seront obligés de lui fournir, sur quelque partie du service que ce puisse être.

V. Il pourra encore, en cas d'urgente nécessité et sur sa responsabilité, surseoir en tout ou en partie, à l'exécution des loix et réglemens, après en avoir toutefois délibéré avec le préfet colonial ou le grand-juge, selon la nature des objets, sans qu'il puisse être arrêté par leur opinion contraire : il y aura à cet effet un registre de délibérations où les avis motivés seront transcrits et signés pour en être sur-le-champ adressé expédition au ministre.

VI. Il sera également adressé au ministre tous les trois

mois, un double en forme de toutes les délibérations prises en commun.

VII. Le pouvoir de concéder les terres vagues de la Martinique, appartient au capitaine-général concurremment avec le préfet colonial, en se conformant aux règles établies; en cas de diversité d'avis, la voix du capitaine-général sera prépondérante: le tout sauf l'approbation du Gouvernement.

VIII. Le capitaine-général nomme dans les deux îles, et dans le délai de dix jours, à l'*interim* des places vacantes dans toutes les parties de l'administration et de l'ordre judiciaire, sur la présentation respective du préfet colonial ou du grand-juge, chacun en ce qui le concerne.

IX. Il n'y aura lieu à présentation pour les emplois auxquels il était pourvu définitivement dans la colonie par les gouverneur et intendant, soit ensemble, soit séparément.

X. Toutes les nominations faites par le capitaine-général dans le militaire, dans l'administration et l'ordre judiciaire, ne deviendront définitives qu'après confirmation par le premier Consul.

XI. Aucune place dans toutes les parties du service ne pourra être créée que par arrêté des Consuls.

XII. Tous les mandemens, ordres et proclamations, émanés de l'autorité immédiate du capitaine-général, seront toujours précédés de ces mots: *Au nom de la République Française.*

XIII. Le capitaine-général, en cas de mort, ou d'absence hors de la Martinique et de Sainte-Lucie, sera, par *interim*, remplacé par le préfet colonial: si l'un et l'autre se trouvaient absens des deux îles, le général-commandant

des troupes à la Martinique y aurait l'autorité de capitaine-général.

Du Préfet Colonial. XIV. Le préfet colonial a sous sa direction l'administration des finances, la comptabilité générale, et la destination des officiers d'administration dans les colonies de la Martinique et Sainte-Lucie.

XV. Le préfet colonial est chargé exclusivement, à la Martinique, de l'administration civile, et de la haute police de la colonie ; ce qui comprend la levée des contributions, les recettes, les dépenses, la comptabilité, les douanes, la solde et l'entretien des troupes, les appointemens des divers entretenus, les magasins, les approvisionnemens, les consommations, les baux et fermages ; les ventes et achats, les hôpitaux, les bagnes, les salaires d'ouvriers, les travaux publics, les bacs et passages, les domaines nationaux, les affaires concernant les émigrés, la distribution d'eau, l'inscription maritime, la police de la navigation, l'agriculture et le commerce, les recensemens, la répression du commerce interlope, la répartition des prises, les invalides de la marine, le régime des noirs, l'instruction publique, le culte, l'usage de la presse, et généralement tout ce qui était ci-devant attribué aux intendans ou ordonnateurs, soit en particulier, soit en commun avec le gouverneur-général, autant néanmoins qu'il n'y est pas dérogé par le présent arrêté.

XVI. Les comptables et tous employés civils d'administration sont sous les ordres du préfet colonial à la Martinique.

XVII. Les officiers d'administration exercent, sous son autorité, les fonctions de sous-préfet et de commissaire des guerres dans les arrondissemens de la colonie, qui leur sont par lui assignés.

XVIII. Quant à la répartition des contributions qui seront établies par le Gouvernement, le préfet ne pourra y procéder qu'après avoir appelé trois principaux habitans et trois principaux négocians de l'île, lesquels n'auront néanmoins que voix consultative : il sera dressé procès-verbal de leur avis motivé, pour être envoyé au ministre.

XIX. Le préfet colonial, les sous-préfets et chefs d'administration requièrent la gendarmerie pour l'exécution de leurs mandemens, même plus ample main-forte, laquelle ne peut leur être refusée.

XX. Le préfet colonial a seul le droit de faire des réglemens provisoires dans les matières de son attribution, tant à la Martinique, qu'à Sainte-Lucie, après en avoir néanmoins délibéré, conformément à l'article V du titre I, avec le capitaine-général, qui peut en suspendre la publication, jusqu'à ce qu'il y ait été statué par le Gouvernement.

XXI. Lesdits réglemens, lorsque la publication en aura été autorisée par le capitaine-général, seront enregistrés au contrôle de la marine, et adressés, s'il y a lieu, par ledit préfet, au grand-juge, avec invitation de les faire enregistrer au greffe des tribunaux ; ce qui sera exécuté sans aucun retard ni empêchement.

XXII. Le préfet colonial ne pourra, sous aucun prétexte, entreprendre sur les fonctions de l'ordre judiciaire, comme le grand-juge et les tribunaux ne pourront entreprendre sur les siennes.

XXIII. En cas de mort ou d'absence hors des deux îles, le préfet colonial sera provisoirement remplacé par l'officier d'administration desdites îles, le plus ancien en grade supérieur.

Du grand-juge. XXIV. Le grand-juge aura la surveillance des tribunaux de la Martinique et de Sainte-Lucie, et celle des officiers ministériels qui en dépendent; il se fera rendre des comptes assidus par les présidens des tribunaux, et par les commissaires du Gouvernement.

XXV. Il donnera tous ses soins à la prompte distribution de la justice, tant au civil qu'au criminel, ainsi qu'à la sûreté et à la salubrité des prisons.

XXVI. Il présidera les tribunaux, toutes les fois qu'il le jugera convenable, et y aura voix délibérative.

XXVII. Il veillera à la bonne tenue des greffes et dépôts des actes civils, à l'exécution des loix, tarifs et réglemens.

Il recevra les réclamations des justiciables, et donnera, en conséquence, les ordres nécessaires.

XXVIII. Dans les dix premiers jours de chaque mois, il se fera remettre des états visés par les présidens de chaque tribunal, et signés par le greffier, tant des procès jugés dans le mois précédent, que de ceux qui seraient encore indécis ou en instruction, pour en référer au capitaine-général, et en rendre compte au ministre.

XXIX. Le grand-juge a seul le droit de faire des réglemens provisoires sur les matières de procédure, sans s'écarter des loix, et de publier lesdits réglemens, sous la formule prescrite en l'art. XII du titre I, lorsqu'ils auront été consentis par le capitaine-général. Il les fait enregistrer aux greffes des tribunaux, sur son propre mandement.

XXX. Les agens du Gouvernement ne peuvent être poursuivis, pour délits commis dans leurs fonctions, sans l'autorisation préalable du grand-juge.

XXXI. Aucun citoyen non attaché au service ne pourra être arrêté extrajudiciairement, que sur le *visa* du grand-juge : il en sera rendu compte au ministre.

XXXII. Le grand-juge préparera les loix qu'il croira les plus propres à former à l'avenir le code civil et criminel de la colonie ; ses projets seront communiqués au capitaine-général et au préfet, et envoyés au ministre, avec le procès-verbal de leurs délibérations et des opinions respectives.

XXXIII. Il est spécialement chargé de la police envers les gens sans aveu, les vagabonds, les perturbateurs de la tranquillité publique, contre lesquels il pourra décerner des mandats d'arrêt, sauf à les faire poursuivre devant les tribunaux compétens, s'il y échoit.

XXXIV. Il requiert la gendarmerie, même plus ample main-forte, s'il est nécessaire, soit pour l'exécution de ses ordres ou ordonnances, soit pour celle des jugemens des tribunaux ; ce qui ne peut lui être refusé.

XXXV. Le grand-juge, en cas de mort ou d'absence hors des deux îles, sera remplacé provisoirement par le commissaire du Gouvernement près le tribunal d'appel, et celui-ci par le premier de ses substituts.

De Sainte-Lucie. XXXVI. Le commandant de Sainte-Lucie correspond avec le capitaine-général, reçoit ses ordres et instructions ; il conserve néanmoins les détails du service courant. Il pourra correspondre directement avec le ministre, lorsque le bien du service l'exigera.

XXXVII. Le commandant délivre les passe-ports, ordonne en ce qui concerne le port d'armes, et exerce tous les pouvoirs attribués aux ci-devant gouverneurs, sauf en ce qui y est dérogé par le présent arrêté.

XXXVIII. Le chef d'administration correspond avec le préfet colonial, reçoit ses ordres et instructions, et conserve néanmoins les détails du service courant. Il peut correspondre directement avec le ministre, lorsque le bien du service l'exige.

XXXIX. Il concède, au nom de la République, les terres vagues de Sainte-Lucie, concurremment avec le commandant de l'île, en se conformant aux règles établies, et en cas de diversité d'avis, la voix du commandant sera prépondérante : le tout, sauf l'approbation du Gouvernement.

XL. Le chef d'administration exerce, au surplus à Sainte-Lucie, tous les pouvoirs exercés à la Martinique, par le préfet, autant qu'il n'y est pas dérogé par le présent arrêté.

XLI. Les attributions du grand-juge sont les mêmes à Sainte-Lucie, qu'à la Martinique.

Néanmoins le commissaire du Gouvernement près le tribunal séant à Sainte-Lucie, est chargé de la police dans cette île, envers les gens sans aveu, les vagabonds, les perturbateurs de la tranquillité publique, contre lesquels il pourra décerner des mandats d'arrêt, sauf à les faire poursuivre devant les tribunaux compétens, s'il y échoit, et en rendre compte au grand-juge.

De Tabago. Par un arrêté des Consuls de la République Française, du 11 messidor an X, art. I, l'île de Tabago conservera ses loix civiles et criminelles, la constitution de ses chambres et de ses tribunaux.

II. Dans tous les cas où l'appel des jugemens rendus par les tribunaux de Tabago auraient lieu en Europe, il sera porté devant les Consuls en conseil d'état.



III. Il y aura à Tabago un capitaine-général, et un préfet colonial.

Du capitaine-général. IV. Le capitaine-général a sous ses ordres immédiats les forces de terre et de mer, les gardes nationales, la gendarmerie. Il est exclusivement chargé de la défense intérieure et extérieure de l'île.

V. Il pourvoit provisoirement à tous les emplois militaires, selon l'ordre de l'avancement graduel, jusqu'à celui de chef de bataillon ou d'escadron exclusivement, et propose au ministre tous les remplacemens à faire dans les grades supérieurs.

VI. Il délivre les passe-ports; il ordonne tout ce qui est relatif au port d'armes; il communique, en tant que de besoin, avec les capitaines-généraux des îles françaises, ainsi qu'avec les gouverneurs des pays neutres, alliés et ennemis dans les Antilles et en Terre-Ferme d'Amérique. Il a, à l'égard des chambres et des tribunaux, toutes les attributions qu'avait le gouverneur, autant qu'il n'y est pas dérogé par le présent arrêté.

VII. Il pourra, en cas d'urgente nécessité et sur sa responsabilité, surseoir, en tout ou en partie, à l'exécution des loix et réglemens, après en avoir toutefois délibéré avec le préfet colonial, sans qu'il puisse être arrêté par l'opinion contraire dudit préfet. Il y aura un registre de délibérations, où les avis motivés seront transcrits et signés, pour en être sur-le-champ adressé expédition au ministre.

VIII. Il sera également adressé au ministre, tous les trois mois, un double en forme, de toutes les délibérations prises en commun.

IX. Le pouvoir de concéder les terres vagues de Tabago appartient au capitaine-général et au préfet colonial conjointement. En cas de diversité d'avis, la voix du ca-

pitaine-général sera prépondérante : le tout, sauf l'approbation du Gouvernement.

X. Le capitaine-général nomme anx places vacantes dans toutes les parties de l'administration, sur la présentation du préfet colonial.

XI. Il n'y aura lieu à présentation pour les emplois anxquels il était pourvu définitivement dans les colonies françaises par les gouverneur et intendant, soit ensemble, soit séparément.

XII. Toutes les nominations faites par le capitaine-général ne deviennent définitives qu'après confirmation par le premier Consul.

XIII. Aucune place dans toutes les parties du service ne pourra être créée que par arrêté des Consuls.

XIV. Tous les mandemens, ordres et proclamations, émanés de l'autorité immédiate du capitaine-général, seront toujours précédés de ces mots : *Au nom de la République Française.*

XV. Aucun agent du Gouvernement ne peut être poursuivi pour délits commis dans ses fonctions, sans l'autorisation du capitaine-général.

Du Préfet colonial. XVI. Le préfet colonial a sous sa direction l'emploi des fonds destinés aux dépenses du Gouvernement, la comptabilité y relative, la destination des officiers d'administration, les douanes, la solde et l'entretien des troupes, les appointemens des divers entretenus, les magasins, les approvisionnemens, les consommations, les baux et fermages, les ventes et achats, les hôpitaux militaires, les bagnes, les salaires d'ouvriers, les travaux au compte du Gouvernement, les domaines nationaux, l'inscription maritime, la police de la naviga-

tion, les recensemens, la répression du commerce interlope, la répartition des prises, les invalides, la liberté des cultes, l'usage de la presse, la salubrité des prisons.

XVII. Les comptables et employés civils d'administration sont sous les ordres du préfet colonial et à sa nomination.

XVIII. Le préfet colonial requiert la gendarmerie, même plus ample main-forte pour l'exécution de ses mandemens, laquelle ne peut lui être refusée.

XIX. Le préfet colonial a seul droit de faire des réglemens provisoires dans les matières de son attribution, après en avoir néanmoins délibéré avec le capitaine-général, qui peut en suspendre la publication jusqu'à ce qu'il y ait été statué par le Gouvernement.

XX. Lesdits réglemens, lorsque la publication en aura été autorisée par le capitaine-général, seront enregistrés au contrôle de la marine, et adressés, s'il y a lieu, par le préfet, à qui de droit, avec invitation de les faire enregistrer au greffe des tribunaux : ce qui sera exécuté sans aucun retard ni empêchement.

XXI. Ne pourront les tribunaux s'immiscer en rien aux fonctions du préfet colonial.

XXII. Il présidera toujours la chambre haute ; il y aura voix délibérative et prépondérante, en cas de partage d'opinions.

XXIII. Le préfet remplacera le capitaine-général, en cas de mort, d'absence ou d'empêchement quelconque, dans toutes et chacune de ses attributions.

XXIV. En cas de mort ou d'absence du préfet colonial, il sera remplacé provisoirement par l'officier d'administration le plus ancien en grade supérieur.

XXV. Si le capitaine-général et le préfet se trouvent absens de Tabago, où s'ils sont décédés, le commandant des troupes y aura l'autorité, et les fonctions du capitaine-général et les fonctions du préfet seront remplies par l'officier d'administration le plus ancien en grade supérieur.

Régime commercial des Colonies Françaises d'Amérique.

Le régime commercial de nos Colonies d'Amérique ressemble à celui de presque toutes les nations, c'est-à-dire, que le commerce en est exclusivement réservé aux Français; qu'eux seuls y ont le droit d'y porter des marchandises manufacturées, et d'en extraire les denrées et productions coloniales.

Il y a cependant quelques exceptions à cette règle générale; elles sont déterminées par l'arrêt du conseil, du 30 août 1784, renouvelé et confirmé par un arrêté des Consuls, du 4 messidor an X, que nous croyons devoir rapporter ici en y joignant les explications nécessaires pour en faire l'application.

Art. Ier. L'arrêt du conseil, du 30 août 1784, concernant le *commerce étranger dans les îles françaises d'Amérique*, sera exécuté selon sa forme et teneur, à la Martinique, la Guadeloupe, Sainte-Lucie et Tabago, tant pour l'ouverture et l'identité des ports d'entrepôt, que pour l'espèce de marchandises d'importation et d'exportation permise, formalités à remplir et droits à percevoir.

II. Les marchandises, denrées ou productions dont l'entrée est permise aux colonies désignées en l'article Ier. du présent arrêté, ne pourront y être importées qu'en se conformant aux dispositions de l'article III de la loi du 21 septembre 1793, qui sera également exécuté.

III.

III. Le droit à percevoir sur la morue étrangère sera de 6 fr. par cinq miriagrammes, en conformité de l'arrêté du 17 ventose dernier.

L'art. II de l'arrêt du conseil dont il est question dans cet arrêté, porte : « Permet, sa majesté, aux navires étrangers du port de 60 tonneaux au moins, uniquement chargés de bois de toute espèce, même bois de teinture, de charbon de terre, d'animaux et bestiaux vivans de toute nature, de salaisons de bœufs et non de porcs, de morue, de poissons salés, de riz, maïs, legumes, de cuirs verts et en poils ou tannés; de pelleteries, de résines et goudron, d'aller dans les seuls ports d'entrepôt désignés par l'article précédent, d'y décharger et commercer lesdites marchandises. »

Les ports désignés dans l'article indiqué sont, pour Saint-Domingue, le Port-au-Prince, le Cap-Français et les Cayes de Saint-Louis; pour Sainte-Lucie, un au Carénage; à Saint-Pierre, pour la Martinique; à la Pointe à Pitre, pour la Guadeloupe, et à Scarborough pour Tabago.

On voit par les états du commerce colonial, qu'en vertu de cet arrêt du 30 août, il a été importé par le commerce étranger, en 1788, à Saint-Domingue, la Martinique, la Guadeloupe et dépendances, Sainte-Lucie, Tabago et Cayenne, pour une somme de 23,669,000 fr. de denrées et productions autorisées; qu'il en a été exporté pour 13 millions 744 mille francs.

Voici l'aperçu des marchandises importées dans ces colonies par le commerce étranger:

Bois de construction et charonnage, pour une somme de	3,766,000 fr.
	3,766,000 fr.

D'autre part........	3,766,000 fr.
Bois merrain et feuillard...............	787,000
Bois de teinture et de marqueterie.......	172,000
Bestiaux et animaux vivans............	3,444,000
Chairs salées.........................	953,000
Poissons salés........................	1,671,000
Graines de toute espèce...............	1,822,000
Cuirs et autres objets.................	389,000
Brai, goudron, etc....................	110,000
Espèces monnayées....................	1,043,000
6,059 noirs..........................	6,237,000
TOTAL..........	20,394,000 fr.

A cette somme il faut ajouter celle de 3 millions 270 mille francs pour marchandises introduites en vertu de permissions particulières d'administrateurs ; savoir :

Tabacs en feuilles....................	571,000 fr.
Toiles diverses......................	254,000
Bières et boissons.....................	182,000
Farines..............................	647,000
Huiles et poissons.....................	228,000
Cacao et Café........................	143,000
Divers objets.........................	1,247,000
TOTAL............	3,270,000 fr.

Les étrangers emportèrent des Colonies françaises des denrées coloniales, des marchandises de France, des noirs qui, tous ensemble, se montèrent à une somme de 13 millions 744 mille fr., comme nous venons de le voir.

Ce commerce étranger fut fait pour l'importation aux Colonies par 2 mille 344 navires jaugeant 132 mille

tonneaux, dans lequel nombre les Français entrèrent pour 409 vaisseaux jaugeant 9 mille 68 tonneaux. L'exportation se fit par 2 mille 85 navires jaugeant 118 mille 197 tonneaux, dans lesquels les Français entrèrent pour 311, jaugeant 7 mille 915 tonneaux.

Nous n'avons pas intention d'examiner ici jusqu'à quel point l'introduction du commerce étranger dans les Colonies peut être utile ou nuisible à celui de la métropole; cette question, agitée en 1784, paraît être décidée par la remise en activité de l'arrêt du 30 août; notre but n'a été que d'en donner les résultats d'après lesquels on peut prendre une idée de l'état des Colonies françaises sous ce rapport.

Quant au commerce en général de la France avec ses colonies d'Amérique, nous en avons déjà fait connaître une partie sous le titre du *Commerce colonial;* mais nous croyons devoir nous étendre davantage sur son étendue et ses profits à l'époque de 1788, la seule que l'on puisse prendre pour objet de comparaison dans ce moment.

Voici comme s'exprime à cet égard l'auteur du *Traité de l'Économie politique et du Commerce des Colonies* que nous avons déjà cité, M. Page.

« A cette époque, 677 navires, jaugeant 190 mille 753 tonneaux y portèrent pour 76 millions 786 mille francs de productions du sol ou de l'industrie nationale; 105 navires, jaugeant 35 mille 227 tonneaux, y portèrent en sus 30 mille 87 noirs, vendus 43 millions 835 mille francs. Leur achat avait occasionné une exportation de 16 millions 883 mille francs; enfin 686 navires, jaugeant 199 mille 122 tonneaux, portèrent directement en France 218 millions 511 mille francs de marchandises coloniales. »

Par les états qui ont été dressés, on voit, qu'à cette même

époque, les principales colonies d'Amérique, c'est-à-dire, Saint-Domingue, la Martinique, la Guadeloupe, Tabago, la Guiane ont envoyé en France, sur les 686 bâtimens que nous avons indiqués, savoir : en sucre brut, 42 millions 696 mille 289 kilogrammes 305 grammes (872 mille 867 quintaux), évalués 34 millions 871 mille francs.

En sucre terré, 37 millions 594 mille 405 kilogrammes 890 grammes (768 mille 566 quintaux), évalués 44 millions 540 mille francs.

En sucre tête, 11 millions 831 mille 49 kilogrammes 890 grammes (242 mille 74 quintaux), évalués 10 millions 160 mille francs.

En café, 38 millions 420 mille 140 kilogrammes 5 grammes (785 mille 447 quintaux), évalués 87 millions 642 mille francs.

En cacao, 885 mille 654 kilogrammes 990 grammes (18 mille 106 quintaux), évalués 975 mille francs.

En coton, 4 millions 918 mille 745 kilogrammes 655 grammes (100 mille 557 quintaux), évalués 21 millions 783 mille francs.

En indigo, 543 mille 396 kilogrammes 735 grammes (11 mille 109 quintaux), évalués 10 millions 453 mille fr.

En objets divers, comme bois de teinture, rocou, caret, cuirs, pour une somme de 8 millions 87 mille francs; total 218 millions 511 mille francs.

Ces marchandises étaient en partie consommées en France, et en partie exportées dans l'étranger, où elles donnaient à la France un crédit commercial considérable, résultant d'une balance de près de soixante millions en notre faveur.

En effet, sur 410 millions auxquels on estime que s'élevèrent nos exportations en Europe, en 1788, on porte à 157 millions 734 mille francs la part qu'y eurent les



denrées coloniales, savoir : 17 millions 540 mille francs en sucre brut; 1 millions 733 mille francs en sucre raffiné; 44 millions 361 mille francs en sucre terré et tête; 78 millions 449 mille francs en café; 4 millions 933 mille francs en coton; 6 millions 259 mille francs en indigo et 3 millions 995 mille francs en divers objets, comme rocou, sirops, bois de teinture, cuirs, etc.

Si l'on cherche à connaître les bénéfices du commerce français entre la métropole et les colonies, on verra qu'ils étaient considérables, et qu'ils se composaient du prix du fret et des profits sur la vente et l'achat des marchandises, tant du côté des colonies, que de la France. Avant d'en donner une estimation, d'après l'auteur du *Traité d'Économie politique et du Commerce des Colonies*, nous allons faire connaître en quoi consistaient les envois de France aux colonies d'Amérique, et les valeurs qu'ils représentaient

On voit par les états qui en ont été dressés, que les envois se sont élevés, en 1788, à une somme de 76 millions 786 mille francs, et ont consisté; savoir :

En 16 millions 52 mille 337 kilogrammes 720 grammes (328 mille 168 quintaux) de farine, évalués 5 millions 731 mille francs.

En 3 millions 498 mille 498 kilogrammes 630 grammes (71 mille 522 quintaux) de bœuf salé, évalués 2 millions 294 mille francs.

En 2 millions 294 mille 15 kilogrammes 670 grammes (46 mille 898 quintaux) de lard et cochon salé, évalués 2 millions 9 mille francs.

En 29 mille 362 kilolitres 300 litres (107 mille 50 muids) de vin de Bordeaux, évalués 4 millions 801 mille francs.

En 10 mille 13 kilolitres 942 litres (36 mille 509 muids) d'autres vins, évalués 1 million 898 francs.

En beurre salé, pour 1 million 749 mille francs.

En cidre, bière et autres boissons, pour une somme de 280 mille francs.

En liqueurs et fruits à l'eau-de-vie, pour une somme de 1 million 8 mille francs.

En divers comestibles, pour 1 million 760 mille francs.

En eau-de-vie, pour 432 mille francs.

Huile d'olive, 1 million 899 mille francs.

Savon et suif, 3 millions 324 mille francs.

Bougie, 591 mille francs.

Poisson salé, morue, animaux vivans, 4 millions 621 mille francs.

Toiles nationales, 17 millions 602 mille francs.

Toiles étrangères, 995 mille francs.

Épiceries, 307 mille francs.

Mousselines des Indes et nationales et mouchoirs, etc. 5 millions 779 mille francs.

Mercerie, quincaillerie, lingerie, bonneterie, draperie, papeterie, etc., 9 millions 636 mille francs.

Argenterie, bijoux, 583 mille francs.

Meubles, effets, armes, etc. 4 millions 741 mille francs.

Fer, 1 million 439 mille francs.

Brai, cordages, voiles, 3 millions 308 mille francs.

Ce qui fait la somme que nous avons indiquée de 76 millions 786 mille francs. Cette somme jointe à celle de 218 millions 511 mille francs, à quoi se montent les importations des colonies en France, forme un total de 295 millions 297 mille francs, pour le montant des valeurs qui entrent dans le commerce direct des colonies et de la métropole.

Mais afin de pouvoir connaître tous les bénéfices de ce commerce français, il faut y joindre ceux qui résultaient de la traite des noirs portés aux colonies.

Il est constaté qu'en 1788 l'on envoyait à la côte d'Afrique pour 16 millions 885 mille francs de valeurs, pour l'achat de 30 mille 87 noirs, qui, vendus aux Antilles, ont produit 43 millions 835 mille francs; ces 30 mille 87 noirs occupaient pour leur transport 105 vaisseaux, jaugeant 35 mille 227 tonneaux.

En analysant les bénéfices du fret sur ces différentes branches, on trouve que les exportations aux colonies ayant occupé 190 mille 753 tonneaux, dont le prix du fret était alors de 100 à 120 francs le tonneau, il en est résulté un bénéfice de 19 millions 75 mille 300 francs sur le transport des marchandises et productions françaises.

Les importations des colonies se composèrent 1°. de 43 millions 216 mille 744 kilogrammes 905 grammes (1 million 883 mille 507 quintaux) de sucre, dont le fret était de 4 à 6 centimes par demi-kilogramme (un peu plus d'une livre); en prenant 5 centimes pour terme moyen, on a un bénéfice de fret de 9 millions 417 mille 535 fr. pour cette partie; 2°. 4 millions 918 mille 745 kilogrammes 655 grammes (100 mille 557 quintaux) de coton, son fret à 11 centimes, terme moyen, entre 9 et 12 centimes, donne 1 million 131 mille 266 francs; 3°. de 38 millions 420 mille 140 kilogrammes 5 grammes (785 mille 447 quintaux) de café, dont le fret à 7 centimes, terme moyen entre 6 et 8 centimes, s'élève à 5 millions 890 mille 852 francs; 4°. d'environ 2 millions 445 mille 750 kilogrammes (50 mille quintaux) de cacao, d'indigo et autres objets à 9 centimes, font 500 mille francs.

Le commerce de la côte d'Afrique, pour la traite, donna 30 mille 87 noirs; le fret ne peut être estimé moins de 150 francs par noir; ce qui donne 4 millions 513 mille 50 fr.

Produit total des bénéfices du fret du commerce avec les colonies, 40 millions 528 mille 3 francs.

Nous venons de voir que le mouvement commercial s'est composé d'un port de 76 millions 786 mille francs d'exportation aux colonies; de 16 millions 883 mille francs de commerce de circuit en Afrique; de 43 millions 835 mille francs pour le montant de la vente de 30 mille 87 noirs, et de 218 millions 511 mille francs de denrées coloniales apportées en retour.

Si nous établissons à 10 pour 100 le bénéfice du commerce sur la totalité de ces exportations et importations, nous avons 35 millions 601 mille 500 francs, qui, joints au bénéfice du fret, forment un bénéfice total de 76 millions 129 mille 503 francs de profit annuel pour les entreprises et spéculations de commerce entre la France et ses colonies, au taux moyen.

Tels sont les immenses avantages résultans de la possession des colonies; ils prouvent, jusqu'à l'évidence, ce qu'a dit le judicieux auteur de l'*Etat de la France à la fin de l'an VIII*, M. d'Hauterive, que le système colonial, c'est-à-dire la prépondérance que donne la possession des colonies, est devenu, en Europe, un des premiers soutiens de la puissance des Etats.

Aux détails que nous venons de donner sur le commerce des colonies, nous croyons devoir joindre un réglement important sur les droits à payer par les denrées coloniales à leur introduction en France.

Arrêté du 3 Thermidor an X.

Les Consuls de la République, sur le rapport des ministres de l'intérieur et des finances, vu la loi du 29 floréal dernier, le conseil d'État entendu, arrête :

Titre Ier. — *Des Denrées des Colonies françaises.*

Art. Ier. Les droits sur les denrées et productions des

colonies françaises, seront perçus conformément au tarif annexé au présent, nº. Ier.

II. L'admission desdites denrées et productions n'aura lieu que par les ports de Nice, Toulon, Marseille, Cette, Baïonne, Bordeaux, Rochefort, la Rochelle, Nantes, Lorient, Brest, Morlaix, Saint-Malo, Cherbourg, Rouen, Honfleur, le Hâvre, Dieppe, Saint-Valery-sur-Somme, Boulogne, Calais, Dunkerque, Ostende et Anvers.

III. Les droits désignés au tarif sous le nom de *droits d'entrée*, seront acquittés à l'arrivée.

IV. Les denrées et productions assujéties au droit, désigné au tarif sous le nom de *droit de consommation*, jouiront de la faculté de l'entrepôt, sous la soumission cautionnée de les réexporter dans l'année, ou de payer ledit droit.

V. Lesdites denrées et productions qui sortiront de l'entrepôt pour passer à l'étranger ne paieront aucun nouveau droit.

VI. Il sera payé aux raffineurs, pour les sucres raffinés en France, qui seront exportés à l'étranger, une prime de 25 francs par 5 myriagrammes.

L'exportation ne pourra être faite que par les ports indiqués par l'article II, ou par les passages de Lanslebourg, Versoix, Bourglibre, Strasbourg, Mayence et Cologne.

La prime ne pourra être réclamée qu'autant que l'expédition sera accompagnée d'un certificat du raffineur, duement légalisé.

Ce certificat sera renvoyé au directeur-général des douanes, avec le certificat de sortie à l'étranger, pour ordonner le paiement de la prime sur une des caisses de recette des douanes.

VII. Les marchandises non dénommées au tarif annexé au présent, et qui seront justifiées provenir du crû des co-

lonies françaises, paieront moitié des droits imposés sur les mêmes objets venant de l'étranger.

TITRE II. — *Des Denrées coloniales étrangères.*

VIII. Les denrées coloniales étrangères dénommées au tarif n°. II, annexé au présent, seront assujéties aux droits portés au tarif.

IX. Ces droits seront payés à l'arrivée, à moins que les marchandises ne soient mises en entrepôt réel, qui ne pourra excéder un an.

X. Cet entrepôt ne pourra avoir lieu que dans les ports où il en aura été établi.

XI. Lesdites denrées qui seront mises en entrepôt, ne devront, à leur entrée, que le droit de la balance du commerce, et, en cas de réexportation, elles seront exemptes de tous droits à la sortie.

En sortant de l'entrepôt pour entrer dans l'intérieur, elles acquitteront les droits portés au tarif n°. II.

N°. Ier. — *TARIF des Droits de Douanes sur les Denrées et Productions des Colonies françaises.*

MARCHANDISES.	DROIT d'entrée.		DROIT de consommation.		Les deux DROITS réunis.	
Marchandises qui peuvent jouir de l'entrepôt.						
	fr.	c.	fr.	s.	fr.	c.
Sucre brut, les 5 myriagrammes......	1	50	13	50	15	»
Sucre tête et terré, *id.*	2	25	22	75	25	»
Café, *id.*...........	3	»	22	»	25	»
Cacao, *id.*..........	3	»	22	»	25	»
Confitures, *id.*.......	5	»	20	»	25	»
Les mélasses, *id.*......	»	75	7	25	8	»
Poivre venant de Cayenne et des colonies franç. orientales, sur navires français, les 5 myriagr.	....		15	»		
Marchandises qui ne peuvent jouir de l'entrepôt.						
Sucre raffiné, les 5 myriagrammes.......	50	»				
Tafia, l'hectolitre....	10	»				
Indigo, les 5 myriagr.	5	»				
Rocou, *id*.........	2	»				
Coton, *id.*.........	1	»				
Les liqueurs, le litre..	1	»				
La casse, les 5 myriagr.	3	»				
Le gingembre, *id.*...	3	»				
Caret ou écaille de tortue, *id.*.........	15	»				
Bois d'acajou et de marqueterie, *id.*..	5	»				
Cuirs secs en poils, par cuir............	»	25				

N°. II. — *Tarif des Droits de Douane sur les Denrées et Productions coloniales étrangères.*

	fr.	c.
Sucre brut, les 5 myriagrammes	22	50
Sucre tête et terré, *idem*	37	50
Café, *id*	37	50
Cacao, *id.*	37	50
Sucre raffiné, *id.*	50	»
Indigo, *id*	7	50
Rocou, *id.*	3	»
Coton, *id.*	1	50
Casse, *id*	4	50
Gingembre, *id.*	4	50
Caret, ou écaille de tortue, *id.*	22	50
Bois d'acajou et de marqueterie, *id.*	7	50
Cuirs secs en poil, par cuir	»	40
Liqueurs, le litre	1	50
Poivre, les 5 myriagrammes	30	»

Après cet aperçu statistique du commerce des colonies françaises, il ne nous reste plus qu'un mot à dire de leur population, à l'époque que nous avons choisie; pour en rendre l'utilité plus générale, nous la comparerons avec celle de 1779.

A cette dernière époque, il y avait, suivant M. Necker, à Saint-Domingue, la Martinique, la Guadeloupe, Sainte-Lucie, Cayenne et Tabago, une population de 500 mille 648 ames; savoir : 61 mille 285 blancs; 12 mille 379 mulâtres ou nègres libres, 426 mille 984 esclaves.

En 1788, il y avait 55 mille 252 blancs; 31 mille 785 mulâtres ou nègres libres; 592 mille 410 esclaves; total 679 mille 447 individus.

On peut remarquer dans cet état, que depuis 1779 à

1788, la population blanche a descendu de 61 mille 285 à 55 mille 252 personnes; celle des mulâtres ou nègres libres a monté de 12 mille 379 à 31 mille 785, et celle des esclaves de 426 mille 984 à 592 mille 410.

Ces différences sont remarquables particulièrement à Saint-Domingue; les blancs y ont descendu de 23 mille 650 à 27 mille 717; les mulâtres ou nègres libres y ont monté de 7 mille 55 à 21 mille 808, et les esclaves de 249 mille 98 à 405 mille 564.

Nous ne pouvons attribuer cette différence à l'influence du climat sur les blancs, dit M. Page, qui nous fournit ces remarques, puisque les femmes blanches passent généralement pour plus fécondes aux îles qu'en France. Ce n'est que par l'état de guerre de 1779, que l'on peut se rendre compte de cette diminution.

L'accroissement des mulâtres ou nègres libres pouvait avoir une double source, la fécondité des femmes de couleur et l'affranchissement dont l'action était d'autant plus puissante, qu'elle portait particulièrement sur des femmes grosses ou nubiles.

En effet, sur 297 affranchissemens effectués en 1788, on compte une métive, 9 quarteronnes, 88 mulatresses, 5 grifs, 96 négresses, 1 métif, 9 quarterons, 50 mulâtres, 6 grifs, 32 nègres. Total: 199 femelles et 98 mâles.

L'affranchissement des 32 nègres peut être considéré comme l'œuvre de la reconnaissance et de la philantropie; le surplus n'est vraisemblablement que le prix ou le fruit du concubinage.

Enfin l'accroissement de la population des esclaves nous donne la progression de nos colonies; celle de Cayenne n'a augmenté ni diminué, comme sa culture; la Guadeloupe et la Martinique sont près d'être stationnaires, c'est-

à-dire, que leur population comme leur culture sont parvenues au point où elles ne peuvent guère attendre d'accroissement considérable; Sainte-Lucie qui, en 1779, n'avait que 10 mille 752 esclaves, en avait 17 mille 221 en 1788. A Saint-Domingue, l'étonnante activité de ses habitans, s'est portée, dans cet intervalle, de 249 mille 98 esclaves, à 405 mille 564.

On doit remarquer ici, avant de finir cet exposé, que la population des *Saintes*, de Marie-Galante et de la Desirade se trouve comprise dans le recensement de la Guadeloupe dont elles dépendent.

Passons maintenant à la description statistique et commerciale de chaque possession française en Amérique, en commençant par Saint-Domingue et finissant par la Louisiane, que la voix publique annonce comme ayant été cédée à la France à qui elle a jadis appartenu.

SAINT-DOMINGUE.

(*Voyez* la Carte N°. XIII.)

Cette île, une des plus grandes des Antilles, appartient en totalité à la France, depuis que, par le traité de Bâle, du 4 thermidor an III (22 juillet 1795), sa majesté catholique nous en a cédé la partie espagnole. C'est une des plus riches et des plus belles possessions coloniales que les Européens aient établies en Amérique.

Elle est située entre les 17 et 21e degrés de latitude nord

et le 69e degré 20 minutes et 76e degré 20 minutes de longitude occidentale, méridien de l'île de Fer.

Sa longueur est de 800 kilomètres (160 lieues), sa largeur moyenne de 150 kilomètres (20 lieues), et sa circonférence d'environ 1800 kilomètres (350 lieues), non compris les anses.

Description de Saint-Domingue.

L'île de Saint-Domingue est divisée aujourd'hui en cinq départemens; savoir :

Les départemens { du Sud, de l'Ouest, du Nord, de Samana, de l'Inganne.

Département du Sud.

Les limites de ce département partent du cap Tiburon au Lamentin, du Lamentin à la source de la rivière Blanche, de la source de la rivière Blanche au chemin du bourg d'Asua et de Santo-Domingo, et suivant le même chemin jusques et compris la baie de Neybe.

Le département du Sud est divisé en 25 cantons, ainsi qu'il suit :

Léogane,	L'Ile-à-Vache,
Grand-Goave,	Torbeck,
Petit-Goave,	Cayes du fond,
Fond-des-Nègres,	Cavailhon,
L'Anse-à-Veau,	Saint-Louis,
L'Ile de la Cayemite,	Acquin,
Petit-Trou,	Beynet,
Jéremie,	Jacmel,

Plimouth,
Cap d'Anne-Marie,
Tiburon,
Les Coteaux,
Port-Salut,
Cayes de Jacmel,
Paletrou,
Neybe,
Ile-la-Béate.

Ces cantons sont composés, ainsi que tous ceux des colonies françaises occidentales, de la circonscription des anciennes paroisses ou quartiers, et conservent les mêmes limites.

L'administration centrale du département est placée aux Cayes, et le tribunal civil à Léogane.

Il y a six tribunaux correctionnels; ils sont fixés aux Cayes, au Petit-Goave, à Jérémie, à Jacmel, à Neybe et à Léogane.

Le tribunal de Cayes comprend les cantons de

Acquin,
Saint-Louis,
Cavaillon,
Torbeck,
L'Ile-à-Vache,
Port-Salut.

Celui du Petit-Goave comprend ceux de

Petit-Trou,
L'Ile de la Cayemite,
L'Anse-à-Veaux,
Fond-des-Nègres.

Celui de Jérémie ceux de

Cap d'Anne-Marie,
Plimouth,
Tiburon,
Coteaux.

Celui de Jacmel, ceux de

Cayes,
Jacmel,
Beynet.

Celui de Neybe, ceux de

Paletrou, la Béate et les diverses peuplades ou habitations,

haltes ou corails de la partie ci-devant espagnole, qui avoisinent cette dépendance.

Celui de Léogane, ceux de

Léogane et Grand-Goave.

Département de l'Ouest.

Les limites de ce département commencent depuis et compris le Lamentin jusqu'à la pointe de Pédernale, continuant la côte jusqu'à l'embouchure de la rivière de Niaso, remontant ladite rivière jusqu'à sa source, côtoyant la montagne déserte qu'elles laissent à droite, suivant le chemin jusqu'à la source de la rivière d'Yac, continuant le chemin de Santo-Domingo à Saint-Thomé, de là à Saint-Jean-de-Goave, Hinche, l'Attalay et la baie des Gonaïves. Saint-Thomé se trouve compris dans ce département.

Il est divisé en 13 cantons, ainsi qu'il suit :

Le Port-Républicain, ci-devant Port-au-Prince,	Banica,
	L'Arcahaye,
Les Gonaïves,	Croix-des-Bouquets,
Saint-Marc,	L'île de la Gonave,
Petite-Rivière,	San-Juan,
Verrettes,	Saint-Thomé,
Mirebalais,	Asua.

Le Port-Républicain est le chef-lieu de l'administration centrale du département, et le siége du tribunal civil.

Il y a trois tribunaux correctionnels établis au Port-Républicain, à Saint-Marc et Port-Juan.

Le tribunal du Port-Républicain comprend les cantons de

L'Arcahaye,	L'île de la Gonave,

La Croix-des-Bouquets, Mirebalais,
et les diverses peuplades ou habitations, haltes ou corails de la partie ci-devant espagnole réunie à la France, qui avoisinent le Port-Républicain, et ne sont point attribués à d'autres tribunaux.

Celui de San-Juan comprend les cantons de

Sant-Thomé,	Asua.
Banica,	Ocoa.

Celui de Saint-Marc comprend ceux des

Gonaïves, Verrettes et Petite-Rivière.

Département du Nord.

Les limites du département du Nord comprennent la côte depuis la baie des Gouaïves jusqu'à la pointe du môle; de la pointe du môle elles s'étendent jusqu'à la pointe Isabellique; de la pointe Isabellique, en traversant les terres en ligne droite, jusqu'à Saint-Thomé, et dans l'intérieur, les limites du département de l'Ouest.

Il est divisé en 33 cantons, ainsi qu'il suit:

Monte-Cristo,	Le Quartier-Morin,
Laxavon,	La Petite-Anse,
Ouanaminthe,	Le Cap,
Fort-Liberté, ci-dev. Fort-Dauphin,	La Plaine du Nord,
	L'Acul,
Terrier-Rouge,	Le Limbé,
Trou,	Le Port-Margot,
Vallière,	Le Borgue,
Limonade,	Plaisance,
Grande-Rivière,	Petit Saint-Louis,
Sainte-Susanne,	L'île de la Tortue,

Dondon,	Le Port-de-Paix,
La Marmelade,	Le Gros-Morne,
Hinche,	Jean-Rabel,
San-Raphaël,	Le môle Saint-Nicolas,
San-Miguel,	Bombarde,
L'Attalaya,	Le Port-à-Piment.

Le Cap est le chef-lieu de l'île de Saint-Domingue, de l'administration centrale du département du Nord, et le siége du tribunal civil.

Il y a six tribunaux correctionnels établis ; savoir : au Cap, à Monte-Cristo, à San-Miguel, au Môle, au Port-de-Paix, au Fort-la-Liberté.

Le tribunal du Cap comprend les cantons de

Limonade,	La Petite-Anse,
Grande-Rivière,	La Plaine-du-Nord,
Sainte-Susanne,	L'Acul,
Dondon,	Le Limbé,
La Marmelade,	Le Port-Margot,
Le Quartier-Morin,	Plaisance.

Celui de Monte-Cristo comprend Laxavon, les montagnes et les mines de Cibao, et les diverses peuplades ou habitations, haltes ou corails qui se trouvent le long de la côte, depuis la pointe Isabellique jusqu'à la rivière du Massacre ; et il s'étend dans l'intérieur des terres jusqu'à Saint-Thomé, et jusqu'aux limites du département de l'Ouest.

Celui de San-Miguel comprend Hinche, San-Raphaël, l'Attalaya, et les diverses peuplades ou habitations, haltes ou corails qui se trouvent dans l'intérieur jusqu'aux limites des départemens environnans.

Celui du môle Saint-Nicolas comprend les cantons de Jean-Rabel, Bombarde et Port-à-Piment.

Celui du Port-de-Paix, ceux du

Petit-Saint-Louis,	Gros-Morne,
Borgue,	L'île de la Tortue.

Celui du Fort-la-Liberté, ceux de

Ouanaminthe,	Trou,
Terrier-Rouge,	Vallière.

Département de Samana.

Les limites de ce département partent de la pointe Isabellique au cap Samana ; de la pointe du cap Samana à l'embouchure de la rivière Cotin, prolongeant la rivière Sérico jusqu'à sa source, côtoyant les montagnes désertes jusqu'au grand chemin de Santo-Domingo à Saint-Thomé.

Il est divisé en cinq cantons, ainsi qu'il suit :

San-Yago,	Cotin,
La Vega,	Samana.
Porto-Plata,	

San-Yago est le chef-lieu de l'administration centrale et le siége du tribunal civil du département.

Il y a quatre tribunaux correctionnels établis à Porto-Plata, San-Yago, la Vega et Cotin.

Le tribunal de Porto-Plata comprend le canton de Porto-Plata et ses dépendances.

Celui de San-Yago, le canton de San-Yago et ses dépendances.

Celui de la Vega, le canton de la Vega et ses dépendances.

Celui de Cotin, le canton de Cotin, ses dépendances, et l'île de Samana.

Département de l'Inganne.

Les limites de ce département prennent de l'embouchure de la rivière de Niaso jusqu'au cap Angano; du cap Angano en continuant la côte jusqu'à l'embouchure du Cotin: à l'intérieur, elles longent celles désignées pour les départemens de Samana et de l'Ouest.

Il est divisé en dix cantons, ainsi qu'il suit:

Santo-Domingo,	Baya,
Monte-Plata,	Ile Sainte-Catherine,
Zeibo,	San-Lorenzo,
Higney,	Illegnos,
Baya-Guyana,	Ile la Saône.

Santo-Domingo est le chef-lieu de l'administration centrale et le siége du tribunal civil du département.

Il y a deux tribunaux correctionnels placés à Santo-Domingo et à Zeibo.

Celui de Santo-Domingo comprend les cantons de Santo-Domingo, Illegnos, San-Lorenzo, l'île la Saône, l'île Sainte-Catherine, le Rozario, et les diverses peuplades ou habitations, haltes ou corails de ses dépendances.

Celui de Zeibo comprend les cantons de Zeibo, Monte-Plata, Baya-Guyana, Baya, Higney, et les diverses peuplades ou habitations, haltes ou corails et ses dépendances.

Christophe Colomb découvrit Saint-Domingue en 1493, le 6 décembre; il la nomma *Hispaniola*, c'est-à-dire *Petite-Espagne.*

Ce ne fut qu'en 1630 que les Français commencèrent à

y former quelques établissemens sur la côte septentrionale. En 1698, ils en formèrent d'autres à la partie du sud, et s'étendirent ensuite à l'ouest et dans toute l'étendue appelée *partie française*, jusqu'à ce qu'en 1795 ils entrèrent en possession de la *partie espagnole*, par l'abandon que leur en fit la cour d'Espagne, comme nous l'avons remarqué.

Les premiers Français qui s'établirent à Saint-Domingue en 1630, arrivèrent de Saint-Christophe d'où ils avaient été chassés. C'étaient des aventuriers qui, réunis à d'autres de pareille espèce et de toute nation, s'établirent d'abord à la Tortue, d'où ils furent aussi chassés, et où ils revinrent plusieurs fois. Leur première occupation fut la chasse du bétail dont l'île était couverte depuis l'importation que les Espagnols y en avaient faite, ainsi que la course sur tous les navigateurs, mais principalement sur ceux d'Espagne, dont ils furent le fléau pendant quarante ans : c'étaient les Barbaresques des Antilles ; ils sont connus sous les noms de *Boucaniers* et *Flibustiers*, hommes pleins d'audace et d'un courage féroce, dont les exploits épouvantables ont long-temps jeté l'effroi dans les Antilles et sur les mers d'Amérique. Dogeron, gouverneur de l'île, envoyé par la cour de France, employa l'ascendant de ses vertus et de ses talens sur ces hordes farouches. Il en commença la civilisation, et fit tourner leur activité au profit de la culture de Saint-Domingue. On leur doit les premiers défrichemens et l'origine des progrès que fit dans la suite cette belle colonie. Malheureusement Dogeron mourut ; la colonie languit jusqu'en 1722. On y avait pourtant entrepris toutes les cultures. La canne à sucre y avait été transportée du Mexique ; le cacaoyer avait été planté par Dogeron. Mais le commerce de la nouvelle colonie fut mis sous le joug de compagnies ex-

clusives, qui, ne voyant dans cet établissement qu'un moyen de s'enrichir, jetèrent dans la langueur et le découragement les entreprises des colons.

Enfin, en 1722, elle fut affranchie de cette servitude, et, dès ce moment, la colonie s'est élevée à un degré de prospérité inconnu dans tout autre établissement de cette espèce.

On connaît les malheurs dont les systèmes nouveaux, ou, pour mieux dire, des passions politiques et cruelles, ont accablé Saint-Domingue; on sait que depuis près de dix ans cette colonie est livrée à tous les désordres de l'anarchie, que les choses y étaient venues à ce point qu'il a fallu des armées puissantes pour rappeler à la subordination, au travail, 200 mille noirs armés par la fureur et le désespoir.

Mais tel est l'empire du besoin de l'ordre, telle est la pente naturelle des hommes à la subordination et au travail, qu'on peut espérer que Saint-Domingue recouvrera sinon toute, au moins la très-grande partie de son ancienne splendeur, à moins que par suite de cette fatalité qui avait égaré le ministère français depuis l'époque de la révolution, l'on ne choisisse pour administrateurs supérieurs et subalternes de cette colonie, des hommes en qui toute la bonne volonté et le zèle ne puissent remplacer le manque de talent et d'intelligence dans l'art de gouverner les hommes et d'administrer la police. Jusqu'à présent au moins, l'on peut se louer des choix du gouvernement actuel; et l'Europe aussi-bien que la France ont applaudi à la fermeté, à la modération que le général Leclerc mort dans cette expédition, a mises dans sa conduite et ses opérations à Saint-Domingue.

Comme il n'est pas dans l'objet d'une statistique d'entrer dans de longs détails historiques sur les personnes et les événemens propres aux pays dont elle s'occupe, nous

bornerons à ce que nous venons de dire, les faits relatifs à cette île, et nous passerons à ce qui regarde sa description, sa culture, sa population et son commerce.

Long-temps encore on distinguera Saint-Domingue en partie française et en partie espagnole : 1°. parce que les mœurs, le langage, les habitudes sont différentes; 2°. parce que la culture, les productions, le sol diffèrent aussi et n'offrent point les mêmes débouchés au commerce; 3°. parce que la partie espagnole n'est pas encore aussi connue et fréquentée des Français que l'autre.

Par ces considérations, nous diviserons en deux sections ce que nous aurons à dire de la colonie de Saint-Domingue ; nous parlerons de la partie française et ensuite de la partie espagnole.

PARTIE FRANÇAISE DE SAINT-DOMINGUE.

Pour rendre instructif ce que nous aurons à dire de cette partie de Saint-Domingue, nous entrerons dans la description des lieux les plus connus dans le commerce ; ensuite nous donnerons quelques aperçus des progrès de la culture, de la population et du commerce de cette même partie ; cette méthode nous paraît préférable à une simple nomenclature qui peut bien se rapprocher davantage de la forme topographique, mais qui ne nous paraît pas aussi propre à la matière que nous traitons.

L'on peut diviser, sous le rapport de la culture, l'île française de Saint-Domingue en trois quartiers : celui du nord, de l'ouest et du sud.

Dans la partie du sud on trouve d'abord le canton de Jacmel, où sont les quartiers de Jacmel, les Cayes de Jacmel et Beynet. Il occupe 180 kilomètres (36 lieues) de côtes sur une profondeur médiocre et très-inégale. C'est un des moins riches de l'île; le terrain y est généralement

montueux, pierreux, exposé aux sécheresses. On y trouvait cependant avant la révolution près de 60 cafeyères, 129 indigoteries, 89 cotonneries, 3 cacaoteries, et 1 sucrerie.

Le canton de Saint-Louis où sont les quartiers de Saint-Louis, d'Aquin, de Cavailhon et du fond des Nègres, est situé à l'ouest de celui de Jacmel et cultive l'indigo, le café, et le coton; il s'étend environ 120 kilomètres (24 lieues) sur le rivage de la mer, et 10 à 45 kilomètres (2 à 9 lieues) dans l'intérieur. On y comptait avant l'insurrection des noirs 32 sucreries, 39 cafeteries, 28 cotonneries, 257 indigoteries, 2 cacaoteries, 18 guildiveries. C'est à Saint-Louis que s'embarquent les productions de ce canton.

Saint-Louis est une bourgade, avec un très-bon port pour les vaisseaux de ligne; les terres qui l'environnent sont fertiles et la plupart employées à l'indigo et le sucre. Le quartier de ce nom est arrosé par la rivière Saint-Louis qui y entretient la fertilité pour ces cultures.

Le quartier de Cavailhon n'occupe que 15 kilomètres (3 lieues) de côtes. C'est une grande gorge qui s'étend près de 45 kilomètres (9 lieues) dans les terres : elle est partagée par une rivière sujette aux débordemens. A 10 kilomètres (2 lieues) de son embouchure est un port, où se chargent les productions du quartier, c'est-à-dire, des indigos, des sucres, du café, du coton.

La plaine des Cayes dans le canton de ce nom, à l'ouest du précédent, est un sol excellent où réussissent les premières cultures. Les pluies y manquent moins que dans les autres cantons : et de plus, il y a trois rivières qui s'y trouvent pour l'arrosement des plantations.

La plaine des Cayes et le quartier de Torbeck offraient en 1789, 110 sucreries, 24 en blanc, 86 en brut, 69 cafeteries, 76 cotonneries, 175 indigoteries, 2 cacaoteries, 8 guildiveries.

Le canton de Tiburon et les coteaux occupent le long

de la côte environ 60 kilomètres (12 lieues), et de 10 à 25 kilomètres (2 à 5 lieues) dans l'intérieur des terres.

Tiburon termine la côte de Saint-Domingue à l'ouest de la partie du sud de cette île. La rade de ce port n'a pas la réputation d'offrir un abri suffisant contre les tempêtes.

Le canton de Tiburon et celui des coteaux avaient en 1788, 2 sucreries, 24 cafeteries, 12 cotonneries, 169 indigoteries, 4 cacaoteries.

On appelle quelquefois l'*ouest de la colonie*, la partie opposée à la côte du sud dans la presqu'île qui commence à l'est aux cantons de Jacmel et du Grand-Goave et se termine au cap Tiburon : cette dénomination d'*ouest* nous paraît très-impropre dans ce cas : *voyez* la Carte.

En suivant la côte toujours de l'est à l'ouest, et remontant au nord dans cette partie de l'île, on trouve le canton de Jérémie où sont les quartiers de Jérémie et du cap d'Anne-Marie, qui contenaient ensemble à la même époque que ci-dessus 8 sucreries, 105 cafeteries, 30 cotonneries, 44 indigoteries, 1 cacaoterie, 6 guildiveries.

Viennent ensuite les cantons ou quartiers du Grand et Petit-Goave, de l'Anse-à-Veau et du Petit-Trou, riches en productions et qui occupent une étendue de plus de 100 kilomètres (20 lieues) de côtes, avec une profondeur d'environ 30 kilomètres (6 lieues) dans les terres. C'est au Petit-Goave que se font les expéditions principales de cette partie de la colonie pour le Cap ou pour l'Europe.

L'Anse-à-Veau et le Petit-Trou offraient en 1788, 17 sucreries, 11 cafeteries, 7 cotonneries, 184 indigoteries, 1 cacaoterie, 7 guildiveries.

Au Petit-Goave et au Grand-Goave 25 sucreries, 52 cafeteries, 25 cotonneries, 31 indigoteries, 2 cacaoteries, 11 guildiveries.

Les dépendances du canton de Leogane sont riches et

considérables ; on y comptait en 1788, 27 sucreries en blanc, 39 en brut, 58 cafeteries, 18 cotonneries, 78 indigoteries, 1 cacaoterie, 25 guildiveries.

C'est au Port-au-Prince, aujourd'hui Port-Républicain, qu'était placé le siége du gouvernement avant l'insurrection. Le canton désigné sous son nom contient plusieurs quartiers ou cantons particuliers, ceux de la Croix-des-Bouquets, du Port-au-Prince, et de la Plaine du cul-de-Sac réunis, contenaient en 1788, 140 sucreries, 65 en blanc, 75 en brut, 151 cafeteries, 22 cotonneries, 15 indigoteries, 1 cacaoterie, 29 guildiveries.

Le Mirebalais, également compris dans le canton où se trouve le Port-Républicain, offrait alors 3 sucreries, 27 cafeteries, 19 cotonneries, 322 indigoteries, 2 cacaoteries.

Les Vases et les Arcatraies avaient 11 sucreries en blanc, 36 en brut, 62 cafeteries, 24 cotonneries, 48 indigoteries, 14 guildiveries.

Le canton général, dont Saint-Marc est le chef-lieu en quelque sorte, c'est-à-dire, où se font les embarquemens des productions, est le dernier que l'on comprend dans l'ouest de la partie française de Saint-Domingue.

Il comprend Saint-Marc, les Verretes, la Petite-Rivière et les Gonaïves.

Ces cantons ou quartiers avaient 43 sucreries, 22 en blanc et 21 en brut, 298 cafeteries, 315 cotonneries, 1 mille 184 indigoteries, 1 cacaoterie, 10 guildiveries.

L'ouest de Saint-Domingue est séparé du nord par le môle Saint-Nicolas, qui participe des deux côtés. A l'extrémité, est un port beau, sûr et commode. La nature, dit l'abbé Raynal, en le plaçant vis-à-vis la pointe du cap Maisy, de l'île de Cuba, semble l'avoir destiné à devenir le poste le plus important de l'Amérique, pour les facilités

de la navigation. Sa baie a 2 mille 825 mètres (1 mille 450 toises) d'ouverture. La rade conduit au port, et le port au bassin. Le bassin, qu'on dirait fait exprès pour les carenages, n'a pas le défaut des ports encaissés; il est ouvert aux vents d'ouest et du nord, sans que leur violence puisse y troubler ou y retarder aucun mouvement des travaux inférieurs.

A quelque distance du port, mais toujours dans le district du Môle, est le bourg de Bompardopolis. Les habitans cultivent des vivres, des fruits, des légumes, qu'ils vendent pour l'approvisionnement du port : ils récoltent aussi un peu de café, des cotons, qu'ils expédient pour l'Europe.

Les cantons du Môle et de Bomparde ou Bombarbe, avaient en 1788, 31 cafeteries, 14 cotonneries, 15 indigoteries, 4 guildiveries.

Le canton du Port-de-Paix, où se trouvent le Port-de-Paix, Saint-Louis, Jean-Rabel, le Gros-Morne et le Port-à-Piment, offraient 8 sucreries, 218 cafeteries, 9 cotonneries, 369 indigoteries, 18 cacaoteries, 24 guildiveries.

Le Cap a dans son arrondissement plusieurs cantons, savoir ceux du Port-Margot et de Limbé, qui avaient 25 sucreries, 272 cafeteries, 5 cotonneries, 11 indigoteries, une cacaoterie, 7 guildiveries.

Ceux de Plaisance et du Borgue offraient alors 324 cafeteries, 2 cotonneries, 4 indigoteries.

Ceux du Dondon et de la Marmelade, 216 cafeteries, une cotonnerie, une cacaoterie, une guildiverie.

Le Cap et ses dépendances, une sucrerie, 2 cafeteries, 3 guildiveries.

Le Morne-Rouge, la Petite-Anse, la plaine du Nord et Lacul, 70 sucreries, savoir : 61 en blanc, et 9 en brut, 37 cafeteries, une cotonnerie, 11 indigoteries, 9 guildiveries.

La Grande-Rivière et le quartier Morne, 36 sucreries, savoir: 35 en blanc et une en brut, 255 cafeteries, 2 cotonneries, une indigoterie, 5 cacaoteries, 5 guildiveries.

Les Ecrevisses, le Moka, les Cotelettes, Sainte-Suzanne, le Rocoux, le Bois-de-Lance et Limonade, 36 sucreries, 34 en blanc et 2 en brut, 157 cafeteries, 3 cotonneries, 3 guildiveries.

Le fort Dauphin, aujourd'hui fort Liberté, principal canton et lieu d'embarquement connu. Le Cap a dans son arrondissement les cantons particuliers suivans:

Le Terrier-Rouge, le Trou, les Fonds Blancs et Jacquesy, qui avaient, à la même époque, 57 sucreries, 56 en blanc et une en brut, 123 cafeteries, une cotonnerie, 37 indigoteries, 5 guildiveries.

Marie-Baroux et le Fort-Dauphin offraient 36 sucreries, 29 en blanc, 7 en brut, 71 cafeteries, 2 cotonneries, 10 indigoteries, 4 guildiveries.

La Vallière, Ouanaminthe, 27 sucreries, 25 en blanc, 2 en brut, 151 cafeteries, 2 indigoteries, 4 guildiveries.

En résumant toutes ces richesses, l'on voit que Saint-Domingue avait, en 1788, dans la partie française, 792 sucreries, dont 451 en blanc et 341 en brut, 2 mille 810 cafeteries, 705 cotonneries, 3 mille 97 indigoteries, 69 cacaoteries, 173 guildiveries.

De tous les lieux productifs de la colonie, la plaine du Cap est sans contredit, le plus considérable et le plus riche. Elle a environ 100 kilomètres (20 lieues) de long, sur 20 à 25 kilomètres (4 à 5 lieues) de large: il y a peu de pays plus arrosés; mais il ne s'y trouve pas une rivière où une chaloupe puisse remonter plus de trois milles. Tout ce grand espace est coupé par des chemins de près de 13 mètres (40 pieds) de large, tirés au cordeau, bordés de haies et de citroniers.

C'est le pays de l'Amérique qui produit le plus de sucre et de meilleure qualité.

Le port du Cap est parfaitement situé pour recevoir les vaisseaux qui arrivent de l'Europe. Ceux de toute grandeur y sont commodément et en sûreté. Ouvert seulement au vent de nord-est, il n'en peut recevoir aucun dommage, son entrée étant semée de rescifs qui rompent l'impétuosité des vagues.

Nous remarquerons ici avant de passer à d'autres développemens sur la partie française de Saint-Domingue, qu'il y a peut-être quelque différence entre l'état des établissemens que nous venons de rapporter, et d'autres qui ont été donnés sur la même époque de la colonie; mais cette différence doit être peu considérable, et ne change rien aux conséquences qu'on en peut tirer.

Cet état, au reste, est tiré du Tableau que M. Barbé-Marbois, ancien intendant de Saint-Domingue, et aujourd'hui ministre du trésor public, a inséré à la fin de son compte rendu des finances de cette île en 1789 (Voyez ce *Tableau dans l'Atlas* in-4°. N°. XIX).

Nous y renvoyons pour prendre une idée des divers produits, de la population, des valeurs en marchandises que l'on retire de Saint-Domingue.

Sans en garantir l'exactitude, nous croyons cependant qu'il mérite plus de confiance que la plupart de ceux que l'on a publiés sur la même matière.

On en trouve en effet de tellement obscurs et contradictoires, qu'il est impossible d'établir aucun calcul certain sur les résultats que l'on en tire; ils diffèrent les uns des autres de dix, quinze, vingt millions dans les estimations qu'ils présentent. Chaque écrivain, chaque spéculateur étend ou resserre le produit suivant qu'il veut en venir à prouver une chose ou une autre. Enfin, pour tout dire, il est souvent impossible d'y rien entendre.

Digitized by Google

C'est donc avoir rendu un service au lecteur que de lui avoir épargné la fastidieuse dicussion de semblables matières.

Quelques personnes estiment qu'il n'y a que 771 mille 275 *carreaux* occupés dans la colonie ; cependant la surface de la colonie est égale à 40 mille 800 kilomètres carrés (1 mille 700 lieues carrées) de 25 au degré, qui donnent 4 millions 80 mille hectares (7 millions 993 mille 730 arpens).

Le carreau a 113 mètres 65 centimètres (350 pieds) sur chaque côté ; ce qui donne 12 mille 916 mètres 25 centimètres (3 mille 405 toises carrées) de surface ; la partie française de Saint-Domingue a par conséquent 2 millions 601 mille carreaux.

Ainsi la partie occupée ou recensée, est à la surface en terre, comme 771 mille 275 à 2 millions 601 mille, ou comme 3 sont à 10.

On estime qu'il y a, sur cette étendue, 27 mille 216 kilomètres carrés (1 mille 134 lieues carrées) ou 1 million 733 mille 490 carreaux en montagnes, les 13 mille 608 kilomètres carrés (567 lieues carrées) ou 867 mille 510 carreaux restans sont en plaines.

Sur cette dernière quantité il y a les villes, bourgs, chemins, rivières, marais, terres arides à déduire, qui font un tiers; ce qui laisse 9 mille 72 kilomètres carrés (378 lieues carrées), ou 578 mille 340 carreaux en culture.

M. Barbé-Marbois, dans son état pour 1788, porte à 570 mille 210 carreaux, l'étendue des terrres cultivées.

Il fait monter la population noire esclave à cette époque, à 405 mille 528.

Il porte la population blanche de Saint-Domingue qui, en 1775, était de 32 mille 600, à 27 mille 717 blancs seulement, en 1788, sur quoi 14 mille 571 hommes, 4 mille 482 femmes et 8 mille 664 enfans.

Il y avait 21 mille 808 affranchis, chez qui l'on trouve un peu plus de femmes que d'hommes, mais sur les 405 mille 564 esclaves, on comptait 174 mille 971 hommes, et seulement 138 mille 800 femmes, qui avaient 91 mille 793 enfans.

M. Page, dans son traité d'économie politique et du commerce des colonies, imprimé en 1802, établit un calcul dont il résulte que le travail d'un nègre, à Saint-Domingue, donne un produit de 398 francs par an, tandis qu'il n'en donne que 192 à la Jamaïque.

Il résulte aussi de plusieurs données et rapprochemens qu'il expose dans son ouvrage, que le produit moyen d'un carreau en sucre, est de 1 mille 706 kilogrammes 121 grammes (3 mille 489 livres) pesant de sucre brut.

Le produit moyen d'un carreau planté en café, à Saint-Domingue, est suivant le même, de 1 mille 222 kilogrammes 500 grammes (2 mille 500 livres) pesant.

Voici comme il établit le revenu d'une sucrerie de 600 carreaux de terre, à Saint-Domingue.

Cent carreaux de terre représentent 683 mille 975 mètres (340 mille 500 toises) distribués comme il suit :

En savannes servant d'assiette aux bâtimens et de pacage aux animaux, dix carreaux et demi.........	10 car.	$\frac{1}{2}$
Aux nègres, pour la plantation de leurs vivres..................................	4	
En bananiers et autres..................	9	$\frac{5}{8}$
En herbe de guinée pour les bestiaux......	3	$\frac{1}{8}$
Planté en cannes à sucre.................	67	
Pour les chemins, divisions, dont partie plantée en vivres.........................	5	$\frac{6}{8}$
Surface de l'habitation au total...........	100 car.	

Cette

Cette terre, qui est supposée du second ordre, coûte, à Saint-Domingue, 3 mille liv. monnaie coloniale, le carreau ; 2 mille francs au change de 33 et demi pour cent, ensemble............. 200,000 fr.

Sur cette terre sont des bâtimens, des ustensiles pour...........................	100,000
16 Bœufs, à 25 francs.................	4,000
105 Mulets, à 480 fr..................	50,400
200 Nègres, à 2000 fr................	400,000
Outils, harnois, etc....................	6,000
Valeur du capital..............	760,000 fr.

Le produit d'une pareille habitation est de 220 mille 115 kilogrammes 700 grammes (450 milliers) de sucre, à 30 francs le cent, font 135 mille fr.; 73 mille 371 kilogrammes 900 grammes (150 milliers) de sirop, à 12 fr. le cent, 18 mille fr. Total du produit, 153 mille francs.

Par un semblable tableau des frais d'un pareil établissement fait à la Jamaïque, l'auteur trouve que dans cette dernière île, une terre de 1 million 168 mille 800 mètres (600,000 toises) de surface et cultivée par 250 nègres, ne produit que 117 mille 395 kilogrammes 40 grammes (240 milliers) de sucre valant 72 mille francs, tandis qu'une terre de 663 mille 294 mètres (340 mille 500 toises) de surface cultivée par 200 nègres, produit à Saint-Domingue 220 mille 115 kilogrammes 700 grammes (450 milliers) de sucre qui, vendus le même prix que les sucres de la Jamaïque, valent 153 mille francs.

Cettte somme de 153 mille francs est le produit brut de l'habitation de 100 carreaux de terre, sur laquelle, par conséquent, il faut déduire, 1°. la nourriture des nègres qui se réduit à peu de chose, parce que l'usage est de leur don-

ner à chacun une portion de terre à cultiver ; 2°. frais d'économes pour régir et guider les noirs ; 3°. l'imposition ; 4°. réparation des pertes de nègres et bestiaux, opérées par la mortalité ; entretien des bâtimens, etc. toutes lesquelles dépenses font 54 mille 754 francs par an, qui, déduits de 153 mille francs, laissent 96 mille 246 fr. qui représentent l'intérêt du capital à 12 et deux tiers pour cent et 481 francs par tête de nègre.

Une connaissance importante dans la matière que nous traitons, est celle du produit en argent que donnent les denrées de la colonie. On voit, par l'application qu'on en fait à l'état du commerce, de quelle utilité doit être une pareille colonie pour la puissance qui l'a en sa possession.

Voici une estimation, pour 1788, des valeurs que Saint-Domingue jettait dans le commerce français.

État des ventes des denrées de Saint-Domingue. 1788.

Sucre terré et brut, 79 millions 905 mille 290 kilogrammes 500 grammes (163 millions 405 mille 500 liv. pesant), à 47 cent. la liv. vendues en fr. font	78,979,000 fr.
Café, 33 millions 325 mille 839 kilogrammes (68 millions 151 mille liv. pesant), à 48 cent. la livre, font	33,223,000
Coton, 3 millions 75 mille 321 kilogrammes (6 millions 289 mille liv. pesant), à 200 fr. le cent, font	12,572,000
Indigo, 454 mille 770 kilogrammes (930 mille liv. pesant), à 8 fr. 69 cent. la livre, font	8,091,000
Cacao, 73 mille 350 kilogrammes (150	

mille liv. pesant), à 7½ cent. la livre, font.	112,000
Sirop, 16 millions 846 mille 517 kilogrammes (34 millions 453 mille liv. pesant), à 6 fr. le cent, font.	2,067,000
Caret, 2 mille 689 kilogrammes 500 grammes (5 mille 500 liv. pesant), à 12 fr. la livre........................	66,000
Cuirs, 635 kilogrammes 700 grammes (13 mille liv. pesant), à 19 fr. dix cent. le cuir, font..................	285,000
Bois de teinture et autres, 870 mille 200 kilogrammes (1 million 800 mille liv.) pesant, à 12 fr. 50 c. le cent, font.......	225,000

Ce qui donne une exportation de 134 millions 621 mille 700 kilogrammes (275 millions 300 mille liv.) pesant de marchandises, dont la vente a donné 135 millions 768 mille fr. argent de France.

On ne comprend point dans cette valeur, celle du rocou, caneficier et autres denrées, qui n'étant point sujettes à payer le droit de sortie, leur quantité a dû être inconnue à l'administration chargée de la perception du droit.

Les marchandises que Saint-Domingue reçoit en échange de ces denrées sont, ou des productions territoriales propres à la nourriture des hommes, telles que farine, viandes; boissons, ou des ouvrages de fabriques nécessaires aux travaux de la culture, à l'ameublement et au vêtement.

Par la nature du régime colonial, il n'y a que les Français qui puissent porter aux colonies françaises des objets d'industrie; mais depuis l'arrêt du conseil du 30 août 1784, les étrangers peuvent y importer certaines denrées et productions nécessaires à la subsistance et aux travaux de la campagne.

Voici l'énumération des principaux objets qui entrent dans l'assortiment des cargaisons de France pour Saint-Domingue.

Farine, bœuf salé, lard ou cochon salé, vins de Bordeaux et autres; beurre salé, bière, cidre et autres boissons; liqueurs et fruits à l'eau-de-vie, eau-de-vie, huile d'olive, savon, suif, bougie, poisson salé, morue, animaux vivans.

Toiles nationales, toiles étrangères, épiceries, mousselines des Indes, et nationales, mouchoirs de Béarn et autres; mercerie, quincaillerie, lingerie, bonneterie, draperie, étoffes, papier, argenterie, bijoux, meubles, effets, armes, fer, brai, goudron, cordages, voiles.

Saint-Domingue a reçu en 1788, des ports de France, Bordeaux, Nantes, Marseille, le Hâvre, la Rochelle, Baïonne, Dunkerque, Saint-Malo et quelques autres petits ports, pour une somme de 54 millions 578 mille francs, argent de France, de ces diverses marchandises.

Cette exportation de nos ports s'est faite par 465 navires, jaugeant 138 mille 624 tonneaux. Bordeaux seul a été pour 176 navires, jaugeant 54 mille 405 tonneaux.

La même colonie a reçu du commerce étranger, pendant 1788, pour 7 millions 38 mille francs de denrées permises par l'arrêt du conseil du 30 août 1784; et il en a été exporté, par ce même commerce étranger, pour 3 millions 707 mille francs d'objets dont l'exportation, par le commerce étranger, est autorisée par ce même arrêt.

Voici les marchandises qui, par l'arrêt du 30 août 1784, peuvent être introduites dans les colonies par les ports d'entrepôts pour Saint-Domingue, qui sont, le Cap-Français, le Port-au-Prince et les Cayes Saint-Louis.

Bois de construction et de charronage, bois merrain et feuillard, bois de teinture, charbon de terre, animaux

et bestiaux vivans, salaison de bœuf, et non de porc; morue et poissons salés; riz, maïs, légumes, cuirs verts, en poil et tannés; pelleteries, résines et goudrons.

Quant aux marchandises qu'il était permis aux étrangers d'exporter des colonies en vertu de ce réglement, c'étaient des sirops de sucre, du rum, du tafia, des marchandises d'origine française; des vins, eaux-de-vie, huiles, savon, draps, toileries, nègres et toutes sortes de marchandises faisant l'objet du commerce d'entrepôt.

Nous bornerons à ces détails ce que nous croyons pouvoir insérer dans cet ouvrage, sur la partie française de Saint-Domingue.

Nous allons maintenant passer à la partie espagnole, en prévenant que nous n'avons encore que des généralités sur son territoire et ses productions.

PARTIE ESPAGNOLE DE SAINT-DOMINGUE.

Nous donnons le nom de partie espagnole à cette portion de l'île, non qu'elle fasse encore partie de la domination espagnole, puisqu'elle nous a été cédée par le traité de Bâle, mais parce que, comme nous l'avons dit, elle diffère tellement de la partie française, qu'on peut lui laisser son ancien nom, sous le rapport de la culture et du commerce (1).

La partie espagnole de Saint-Domingue est placée entre le 17e. degré 50 minutes et le 20e. de latitude septentrionale.

Sa longitude occidentale, méridien de Paris, s'étend depuis le 71e. jusqu'au 75e. degré. En lui assignant en-

(1) Nous devons à M. Lyonnet la plus grande partie des détails que l'on va lire sur la *Partie espagnole de Saint-Domingue*, qu'il a fait connaître sous le nom de *Statistique*.

viron 400 kilomètres (80 lieues) dans la plus grande longueur, sur une hauteur qui varie de 300 à 200 kilomètres (60 à 40 lieues), on peut établir qu'elle a près de 76 mille 800 kilomètres carrés (3 mille 200 lieues carrées).

Avant les désordres qui ont eu lieu dans la partie espagnole de Saint-Domingue, pendant la guerre de la colonie, on comptait dans cette partie 125 mille ames, dont 110 mille étaient libres, et 15 mille esclaves; ce qui ne donnait pas quarante individus par lieue carrée.

Les deux principales villes sont Santo-Domingo et Sant-Yago.

Santo-Domingo est bâti sur un plateau qui domine le port et la rade ; le climat en est fort tempéré.

Sant-Yago est situé sur un plateau qui domine l'Yaqui. Cette ville n'a jamais eu d'enceinte ; elle a une grande place et des rues très-bien alignées. Ses maisons sont de pierres, pour la plupart, ou de briques. On y compte plusieurs églises. Les autres communes sont Neybe, Azua, Bani, Seybo, Bayaguana, Monte-Plata, Boya, Higuey, Samana-la-Mar, Puerto-Plata, Monte-Christ, le Cotuy, la Vega, Laxavon, Saint-Raphaël, Hinche, Banique et Saint-Jean. Chacun de ces établissemens a une église ou une succursale.

Quoique les Espagnols aient les premiers cultivé avec succès la canne à sucre, l'indigo, le rocou, le gingembre, et qu'ils aient eu de riches habitations, il est presque vrai de dire que leurs cultures sont encore aujourd'hui dans l'enfance.

Il n'y a, dans toute la colonie, que vingt-quatre sucreries, dont la plupart ne sont que des tourniquets qui donnent du sirop : il se consomme en nature, ou est métamorphosé en tafia.

Les premières cannes à sucre furent apportées des Ca-

naries, par un nommé Aguilon, et ce fut à un chirurgien nommé Vellosa, qu'on en dut la propagation, ainsi que le premier moulin à sucre.

Le café qui réussit par-tout, est peu cultivé.

Il paraît que le cacao est indigène. Après la découverte on en récoltait une forte quantité, que l'on expédiait pour l'Europe. Cette culture a diminué comme toutes les autres; à peine en a-t-on pour la consommation de la colonie. Les coups de vents que l'on éprouve dans la partie du Sud, sont peut-être la cause de l'abandon du cacaoyer. On pourrait le planter dans la plaine de la Vega, où les chaînes du Cibao et de Monte-Christ le protégeraient contre ce fléau.

Il y a long-temps qu'il ne reste plus que quelques vestiges de la culture du rocou et de l'indigo; on doit en dire autant du gingembre.

Quoique le tabac puisse réussir dans toute la colonie, il n'est guère cultivé que dans les territoires de Sant-Yago, de la Véga et du Cotuy. La qualité qui en est généralement bonne, égale quelquefois celle du tabac de la Havanne. Les Français ont toujours préféré celui qui est en andouilles, à celui des États-Unis.

Les Espagnols cultivent encore le riz, qui est supérieur à celui des Carolines; le maïs, le mil et même le blé : ce dernier article réussit très-bien à Sant-Yago et dans la vallée de Constance.

Il y a des pâturages qui sont communs, et d'autres qui, en vertu d'une concession, appartiennent à des particuliers. Ces pâturages ne sont autre chose qu'une vaste prairie naturelle, presque toujours environnée de bois et bien arrosée. Quand une longue sécheresse ravit aux animaux les moyens d'exister, ils entrent dans le bois d'où ils ressortent après les pluies. Telle est la force de la végétation,

qu'après quelques journées de pluie, une savane desséchée reprend sa première verdure.

On ne fait aucun usage de la charrue, quoiqu'elle pût être très-avantageuse pour les champs que l'on destine à être ensemencés en tabacs, en maïs, en riz, en patates et autres productions.

Les forêts renferment des arbres bons à tous les usages. On compte parmi les plus précieux, l'acajou franc et moucheté; l'acajou franc est plus commun vers l'est de l'île, que par-tout ailleurs. Quant au moucheté, c'est à ceux d'Azua qu'il faut donner la préférence : le bois de brézil croît encore avec abondance dans le territoire d'Azua et de Bani.

Le gayac, le chêne roble, le noyer, l'érable, le bois de fer, la sabine, le baume vert, le pin, le cèdre, l'ébène, le bois marbré, l'acomat, tapissent par-tout le bord des rivières et le sommet des mornes.

Il est sorti autrefois, et il sort encore aujourd'hui des ports de la colonie, des navires construits avec les bois du pays.

Plusieurs français, depuis la cession de la partie espagnole, ont commencé des exploitations forestières du côté de Puerto-Plata.

L'épuisement de nos forêts, les besoins de nos ports, et l'avantage de verser notre argent sur un sol qu'il importe de fertiliser, tout nous annonce la nécessité d'y exploiter pour le compte de la marine; vingt rivières navigables serviront à faire arriver les bois à la mer.

Les belles pinières de Samana et de Neybe présentent encore une utilité réelle. Comme on reproche aux pins d'être trop gras, on pourrait les saigner, en extraire la résine, pour les rendre propres à divers services.

Il n'est aucun climat où la volaille réussisse mieux qu'à

Digitized by Google

Saint-Domingue; néanmoins les Espagnols n'en élèvent qu'une petite quantité : ou y trouve communément les mêmes espèces qu'en France.

Les maisons de la campagne n'ont aucune espèce de luxe; elles manquent même d'une partie des commodités nécessaires. On les construit le plus souvent avec l'écorce du palmiste, que l'on applique par étage à des piliers plantés dans la terre; on couvre ensuite le sommet avec les feuilles du palmiste ou du latanier. Les campagnards n'ont pour s'éclairer que des chandelles de résine, ou des morceaux de pin et de bois-chandelle. Il arrive aussi qu'ils mettent du suif avec une mèche dans une espèce d'écuelle de terre.

La nourriture des Espagnols est ordinairement la chair de bœuf et de cochon, à laquelle ils donnent différentes préparations, en y ajoutant du piment, du thym et des pommes-d'amour. Ils ont encore une ressource dans la volaille de leurs habitations, et dans le poisson qui est abondant. Leur boisson ordinaire est l'eau; on en voit très-peu qui boivent habituellement du tafia. L'usage du café pour déjeûner, et du chocolat pour souper, est assez général parmi eux. Au lieu de pain, ils se servent de riz, de patates, de bananes, d'ignames et de cassave.

Les terres sont bien loin d'avoir aujourd'hui la même valeur qu'elles auront un jour, puisqu'on en peut acheter de très-bonnes à six francs l'arpent. Ce bas prix vient d'abord de la défense faite aux étrangers, avant la révolution, de s'établir dans la partie espagnole; ensuite de ce que les propriétaires incertains de leur sort, ont cherché à vendre pour s'en aller.

La journée d'un homme que l'on emploie à la culture des terres, à l'abatage des bois ou à d'autres occupations rurales, est ordinairement de quatre réaux de Plata, qui

font environ 2 francs 61 centimes. Il arrive même qu'on en trouve à meilleur compte.

Commerce Intérieur et Extérieur.

On a vu, par ce qui a été dit, à quel état de pauvreté était réduite la partie espagnole, et qu'elle ne pouvait avoir que de faibles relations avec sa métropole, qui la laissait fréquemment dans la privation des objets les plus nécessaires. Elle payait avec du sucre brut, des cuirs, des bois et des piastres, le petit nombre de cargaisons qu'elle recevait.

C'était dans la fourniture des bêtes à cornes, pour la partie française, que consistait son principal commerce. On peut évaluer à 11 mille têtes les envois de ce genre. Chaque tête, les frais de conduite et de passe y compris, valait de vingt-cinq à trente gourdes. Les Espagnols fournissaient en outre des chevaux, des mulets, des viandes fumées, des sacs et des cordes, faits de plantes filamenteuses, des cuirs et un peu de tabac. Tous ces objets réunis formaient un total de 3 millions, dont ils reversaient une grande partie chez nous pour payer les articles de nécessité et de luxe qu'ils achetaient.

Cette guerre ayant occasionné la dévastation des haltes, les fournitures ne s'élèvent qu'à un tiers de ce qu'elles étaient autrefois. Les cultures ayant aussi éprouvé une grande diminution par le départ de beaucoup de propriétaires, il s'ensuit que cette colonie retomberait bientôt dans le néant, si un système régénérateur tardait à avoir lieu.

Ce sont les Américains qui les approvisionnent actuellement, et auxquels ils livrent un peu de sucre, quelques cuirs; des bois d'acajou, de gayac, de teinture, et des piastres.

Les transactions intérieures consistent dans la vente du tabac, des bestiaux et de quelques merceries.

Il n'y a pas de doute que les premiers Espagnols aient ouvert des communications entre les différens points de la colonie. Le commandant Ovando avait fait faire, au commencement du seizième siècle, un superbe chemin qui conduisait de Puerto-Plata, à travers la chaîne de Monte-Christ et la plaine de la Vega, aux montagnes du Cibao. De la plaine de Constance, par où il passait, on gagnait celle de Saint-Jean.

Les principales routes sont, aujourd'hui, celle qui mène au Cap par le Cotuy ; et celle du même lieu, pour le Port-au-Prince. Indépendamment de ces deux routes, il y en a beaucoup d'autres par lesquelles on communique d'un endroit à l'autre. En général, ces routes sont mauvaises et presqu'impraticables.

Navigation Intérieure.

La rivière d'Yuna est navigable jusqu'au Cotuy. Avec quelques travaux, on parviendrait à la rendre telle, jusqu'à la Véga. Le jour n'est peut-être pas éloigné, que l'on songera à ouvrir un canal qui, joignant le Camu à l'Yaqui, facilitera les communications par eau, de la baie de Samana avec celle de Monte-Christ. L'Ozama est également navigable jusqu'à dix lieues au-dessus du port. Il faut pour que la Neybe le devienne, qu'une partie de ses eaux soit réunie dans un même canal. Le temps seul peut amener les améliorations dont sont susceptibles quelques autres rivières.

LA MARTINIQUE.

(*Voyez* la Carte, n°. XII.)

CETTE colonie française est après Saint-Domingue la plus riche de nos possessions aux Antilles.

Sa situation est par 14 degrés 33 minutes de latitude nord, et 63 degrés 18 minutes de longitude occidentale du méridien de Paris, par conséquent au vent de Saint-Domingue.

Elle a 95 kilomètres (19 lieues) de longueur depuis l'extrémité du sud-est, jusqu'à celle du nord-ouest, 45 kilomètres (9 lieues) dans sa plus grande largeur, et environ 280 kilomètres (56 lieues) de tour, y compris les Anses.

Elle est presque par-tout hachée de montagnes de 2 mille 340 à 2 mille 925 mètres (12 à 15 cents toises) de hauteur et de précipices affreux. Le terrain y est excellent presque par-tout, mais commence, dit-on, à s'appauvrir; c'est-à-dire, à ne plus donner d'aussi belles récoltes.

On y remarque une différence de saisons plus sensible qu'à Saint-Domingue. On nomme cette différence *hivernage.*

La Martinique a trois ports principaux, qui sont le Fort-Royal, Saint-Pierre et la Trinité, 17 bourgs et villages.

La population de la Martinique, d'après le recensement de 1779, donné par M. Necker, allait à 85 mille 775 individus; savoir: 11 mille 619 blancs; 2 mille 892 mulâtres ou nègres libres, et 71 mille 268 esclaves.

Suivant le dénombrement qui a été fait en 1788, allait

à 88 mille 870 individus, savoir : 10 mille 603 blancs, 4 mille 851 mulâtres ou nègres libres, 73 mille 416 esclaves.

Cette colonie, dont les Anglais s'étaient emparés au commencement de cette guerre, a été rendue à la France par le traité d'Amiens ; l'état de prospérité dans lequel elle se trouve et la tranquillité dont elle a joui a dû y donner lieu à une augmentation de population. M. Pradt, dans son excellent Ouvrage, intitulé : *les Trois Ages des Colonies*, la porte à 100 mille ames.

Les Français passèrent de Saint-Christophe à la Martinique en 1635, pour la première fois, et ce fut en 1726 que M. Declieux y porta du plant de café qu'on lui avait remis à Paris, où il s'en trouvait au jardin du Roi, qui y avait été envoyé par la compagnie des Indes.

La Martinique est l'établissement militaire des Français aux Antilles. Le Fort-National est très-bien fortifié ; on y a dépensé 10 millions.

L'île produit du café, du sucre, du coton, de l'indigo.

Ses sucres, quoique fort beaux, ne passent pas à beaucoup près pour être de la qualité de ceux de Saint-Domingue, sur laquelle, à son tour, elle l'emporte pour le café, soit que cela tienne au sol ou parce que la plantation de cette graine y est beaucoup plus ancienne.

L'on voit par les états qui en ont été dressés, que pendant l'année 1788, il a été exporté de la Martinique en France, pour une somme de 25 millions 640 mille francs de productions du sol ; savoir :

En sucre brut, 919 mille 357 kilogrammes 425 grammes (18 mille 795 quintaux), faisant 686 mille francs ; en sucre terré, 6 millions 747 mille 579 kilogrammes 675 grammes (137 mille 945 quintaux), faisant 8 millions 27 mille francs ; en sucre tête, 5 millions 843 mille 23 kilogrammes 495

grammes (119 mille 453 quintaux), faisant 5 millions 49 mille francs; en café, 3 millions 334 mille 95 kilogrammes 315 grammes (68 mille 161 quintaux), faisant 8 millions 315 mille francs; en coton, 564 mille 968 kilogrammes 250 grammes (11 mille 550 quintaux), faisant 2 millions 355 mille francs; indigo, 489 kilogrammes 150 grammes (10 quintaux), faisant 10 mille francs; en objets divers, pour une somme de 675 mille francs.

Cette même colonie a reçu de France pendant la même année pour 15 millions 133 mille francs de marchandises et productions de la France; elle a reçu de plus pour une valeur de 9 millions 198 mille francs par le commerce étranger qui en a retiré pour une valeur de 7 millions 717 mille francs, aux termes de l'arrêt du conseil du 30 août 1784 (*Voyez* l'Article *des Colonies en général*).

Le transport des marchandises de France à la Martinique a occupé pendant la même année 136 navires jaugeant 23 mille 736 tonneaux.

LA GUADELOUPE.

Cette île est, après Saint-Domingue et la Martinique, une des plus productives des Antilles.

Elle est située par 16 degrés 30 minutes de latitude, et 64 degrés de longitude à l'occident du méridien de Paris.

Sa forme est très-irrégulière et on lui donne à-peu-près 400 kilomètres (80 lieues) de tour.

DESCRIPTION DE LA GUADELOUPE.

L'île de la Guadeloupe forme un département. Il est divisé en 27 cantons, qui sont :

La Capestère,
Les Trois-Rivières,
Les Saintes (terres du haut et terre du bas),
Le vieux Fort-l'Olive,
La Basse-Terre, le Parc et le Matouba,
Le Baillif,
Les Habitans,
Bouillante,
La Pointe-Noire,
Les Haies,
La Partie française de Saint-Martin,
Le Petit-Canal,
L'Ile de la Désirade,
Tricolor,
Le Lamentin,
La Baie Mahaut,
Le Petit-Bourg et le Goyave,
Le Port de la Liberté, comprenant la ci-dev. Pointe-à-Pitre, les Abîmes et le Gosier,
Le Morin-à-l'Eau,
Fraternité, ci-devant Sainte-Anne,
Égalité, ci-devant Saint-François,
Le Moule, comprenant le Gros-Cap,
L'Anse-Bertrand,
Port-Libre, ci-devant Fort-Louis,
Le Grand-Bourg de Marie-Galante,
Le Capestère de Marie-Galante,
Le vieux Fort de Marie-Galante.

Le Port de la Liberté est le chef-lieu, ou le siége du tribunal civil du département.

Il y a cinq tribunaux correctionnels établis au Port de la Liberté, à la Basse-Terre-Guadeloupe, au Moule, Marie-Galante, Saint-Martin.

Le tribunal de Port-Liberté comprend les cantons de

Port-la-Liberté,
Le Morne-à-l'Eau,
Le Petit-Canal,
Le Port-Libre,
Le Tricolor,
Le Lamentin,
La Baie-Mahaut,
Le Petit-Bourg.

Celui de la Basse-Terre, ceux de

Le Capestère,
Le Baillif,

Les Trois-Rivières,	Les Habitans,
Les Saintes,	Bouillante,
Le vieux Fort-l'Olive,	La Pointe-Noire,
La Basse-Terre,	Les Baies.

Celui du Moule, ceux de

L'Anse-Bertrand,	La Fraternité,
Le Moule,	La Désirade,
L'Égalité,	

Celui de Marie-Galante, ceux de

Marie-Galante,	La Capesture } de Marie-Galante.
Le Grand-Boury,	Le Vieux-Fort } de Marie-Galante.

Celui de Saint-Martin a pour arrondissement toute la partie française de Saint-Martin.

Elle est coupée en deux par un petit bras de mer qui a environ 10 kilomètres (2 lieues) de longueur, sur des largeurs inégales, depuis 29 jusqu'à 78 mètres 9 décimètres (15 à 40 toises). Ce canal que l'on appelle *Rivière salée*, n'est navigable que pour des barques depuis 40 jusqu'à 50 tonneaux.

La partie de l'île qu'on appelle proprement *Guadeloupe* ou *Bas-de-Terre* est hérissée de montagnes affreuses, où règne un froid vif et continuel. On n'y trouve que quelques arbustes, des mousses, des lianes et des fougères. Au centre de ces rochers s'élève à perte de vue et dans la moyenne région de l'air une montagne considérable qu'on appelle la *Soufrière*.

De ces montagnes coulent une quantité immense de sources fraîches qui portent la fertilité dans les plaines qu'elles arrosent et qui tempèrent la chaleur de l'air de ce climat brûlant.

La partie de cette île que l'on appelle la *Grande-Terre* n'a pas été traitée aussi favorablement de la nature. Elle

manque

manque absolument d'eau et n'a pas la moindre rivière : les bestiaux s'abreuvent dans les mares, et les hommes y boivent de l'eau de citerne.

Les Français sont les premiers européens qui se soient emparé de la Guadeloupe. Cinq cent cinquante Français, conduits par deux gentilshommes, y arrivèrent de Dieppe en 1635.

La colonie ne fit des progrès remarquables qu'après la pacification d'Utrecht. Les Anglais s'en étaient emparés dans la guerre de 1754 ; elle est resteé constamment entre les mains des Français depuis la paix de 1763 qu'elle leur fut rendue.

La population de la Guadeloupe s'élevait en 1779 à 99 mille 970 individus ; savoir : 13 mille 261 blancs ; 1 mille 382 mulâtres ou nègres libres ; 85 mille 327 esclaves.

En 1788 cette population allait à 101 mille 971 individus, savoir : 13 mille 466 blancs ; 3 mille 44 mulâtres ou nègres libres ; 85 mille 461 esclaves.

Cette colonie produit du sucre, du café, de l'indigo, du cacao, du rocou ; ses sucres sont inférieurs à ceux de la Martinique ; ses cafés sont supérieurs à ceux de Saint-Domingue.

Dans un recensement fait en 1777 on y comptait 449 622 pieds de cacao ; 1 million 482 mille 446 pieds de coton ; 18 millions 791 mille 680 pieds de café ; 388 sucreries, qui occupaient 26 mille 88 carrés de terre.

Il y avait 9 mille 220 chevaux ou mulets ; 15 mille 740 bêtes à cornes ; et 25 mille 400 moutons, porcs ou chèvres.

Les états du commerce des colonies avec la France pour 1788 font voir que pendant cette année, il a été exporté de la Guadeloupe pour les ports de France pour une valeur de 15 millions 53 mille fr., savoir : 547 mille 554 kilo-

grammes 510 grammes (11 mille 194 quintaux) de sucre brut, faisant 430 mille francs; 3 millions 145 mille 995 kilogrammes 440 grammes (64 mille 336 quintaux) de sucre terré, faisant 3 millions 715 mille francs; 3 millions 742 mille 535 kilogrammes 565 grammes (76 mille 511 quintaux) de sucre tête, faisant 3 millions 154 mille francs; 1 million 824 mille 529 kilogrammes 500 grammes (37 mille 300 quintaux) de café, faisant 4 millions 103 mille fr.; 27 mille 343 kilogrammes 485 grammes (559 quintaux) de cacao, faisant 30 mille francs; 362 mille 509 kilogrammes 65 grammes (7 mille 411 quintaux) de coton, faisant 1 million 482 mille fr.; 342 kilogrammes 405 grammes (7 quintaux d'indigo, faisant 6 mille francs; en objets divers, comme rocou, sirops, etc., pour une valeur de 133 mille francs.

La Guadeloupe a reçu de France dans cette même année pour une valeur de 5 millions 362 mille francs en productions du sol et marchandises françaises.

Outre ce commerce entre la France et la colonie, celle-ci a reçu par le commerce étranger pour une valeur de 3 millions 424 mille francs qui en a tiré pour une de 1 million 599 mille francs (1).

La situation de la Guadeloupe est très-favorable au commerce interlope avec les colonies anglaises (*Voyez* la Carte).

SAINTE-LUCIE.

Sainte-Lucie est séparée de la Martinique par un canal d'environ 35 kilomètres (7 lieues) de largeur; elle

(1) Nous devons faire remarquer que, dans ce recensement de la population et des productions de la Guadeloupe, que nous venons de rapporter, se trouvent compris celles de Marie-Galante, des Saintes et de la Désirade, dont d'ailleurs nous parlerons plus bas.

est située sous le 13e degré 45 minutes de latitude septentrionale, et sous le 63e degré 30 minutes de longitude occidentale de l'île de Fer.

Elle peut avoir 200 kilomètres (40 lieues de circuit. Sa forme étroite et alongée y facilite beaucoup le transport des denrées. Peuplée originairement par les Anglais, elle a souvent changé de maîtres; en 1763 elle fut définitivement cédée à la France; mais enlevée ensuite en 1780 et en 1793, elle lui a été rendue chaque fois.

Elle a deux excellens ports, celui du *Carénage* et celui du *Marigot*. Le premier qui est dans la position la plus heureuse peut contenir 20 à 30 vaisseaux de ligne; il a toutes les facilités pour caréner, pour mettre au large à toute heure, et les bâtimens y sont à l'abri de tous les vents et ouragans.

Cette colonie donne du sucre, du café, du coton, du cacao, de l'indigo.

En 1788 elle avait 55 sucreries, 5 millions 240 mille pieds de café; 2 millions 512 mille pieds de cacao, et 650 carrés de coton. On y comptait de plus 1 mille 352 mulets ou chevaux; 2 mille 55 bêtes à cornes, et environ 4 mille moutons ou chèvres.

D'après le dénombrement de 1779 on y comptait 14 mille 199 individus, savoir: 2 mille 397 blancs; 1 mille 50 mulâtres ou nègres libres; 10 mille 750 esclaves.

Le dénombrement de 1788 donnait 20 mille 918 individus, savoir: 2 mille 159 blancs; 1 mille 588 mulâtres ou nègres libres; 17 mille 221 esclaves.

On estime que, pendant l'année 1787 il a été exporté de Sainte-Lucie 814 mille 923 kilogrammes 900 grammes (16 mille 660 quintaux) de sucre brut, 1 million 630 mille 748 kilogrammes 100 grammes (33 mille 340 quintaux) de sucre terré ou blanc; 763 mille 74 kilogrammes (15 mille

600 quintaux) de café de différentes qualités; 12 mille 228 kilogrammes 750 grammes (250 quintaux) d'indigo; 97 mille 830 kilogrammes (2 mille quintaux) de coton; 46 mille 615 kilogrammes 995 grammes (953 quintaux) de cacao, qui, avec les sirops, ont produit 4 millions de francs à la colonie, sans compter ce qu'il en est sorti en contrebande.

Le café de Sainte-Lucie est très-bon et passe pour être d'une meilleure qualité que celui de la Martinique.

TABAGO.

Cette île est située sous le 11e degré 10 minutes au nord de l'équateur, et à 90 ou 100 kilomètres (18 ou 20 lieues) dans le sud-est de la Grenade. Sa figure est oblongue. On lui donne 50 kilomètres (10 lieues) de long sur 20 kilomètres (4 lieues) dans sa plus grande largeur.

Les Français s'emparèrent de cette île sur les Hollandais en 1677; les Anglais l'ayant prise sur nous dans la guerre de 1754, nous la leur cédâmes par le traité de 1763; mais l'ayant reprise en 1781, elle nous est restée; quoique les Anglais l'eussent encore reprise dans cette dernière guerre, elle nous a été rendue par le traité d'Amiens.

Les terres de cette île sont, pour la plupart, sablonneuses et légères.

On y récolte du sucre, du coton, de l'indigo.

On a retiré de Tabago jusqu'à 1 million 956 mille 600 kilogrammes (40 mille quintaux) de sucre. La culture s'est tournée successivement vers le coton et l'indigo.

Cette colonie avait en 1788, suivant le recensement qui

en fut fait, 13 mille 951 individus, savoir : 425 blancs; 231 mulâtres ou nègres libres; et 13 mille 295 esclaves.

Tabago n'est pas comme les autres Antilles hachée et hérissée de mornes escarpés. Ses plaines sont unies et environnées de coteaux dont la pente douce et facile est presque par-tout susceptible de culture. L'île est arrosée par un grand nombre de sources fraîches, et le sol en est presque par-tout d'une très-bonne qualité. Au nord et au couchant sont des hâvres sûrs et commodes. Elle n'est point sujette à ces ouragans violens qui causent ailleurs de grands ravages.

Les états du commerce pour 1788 indiquent qu'il a été exporté de Tabago pour la France, pour une valeur de 3 millions 289 mille francs de denrées coloniales, savoir : 990 mille 528 kilogrammes 750 grammes (20 mille 250 quintaux) de sucre brut, faisant 754 mille fr.; 7 mille 777 kilogrammes 485 grammes (159 quintaux) de café; 602 mille 524 kilogrammes 870 grammes (12 mille 318 quintaux) de coton, faisant 2 millions 464 mille francs; 2 mille 201 kilogrammes 175 grammes (45 quintaux) d'indigo, faisant 42 mille francs; en objets divers, comme sirop, etc. pour 29 mille francs.

La colonie a reçu pendant la même année pour une valeur d'un million environ de marchandises et productions de la France.

De plus, elle a reçu du commerce étranger pour une valeur de 2 millions 127 mille francs; qui en a exporté pour une de 402 mille francs, en denrées coloniales.

MARIE-GALANTE.

Cette île, dont le circuit est de 75 kilomètres (15 lieues), est éloignée de 30 kilomètres (6 lieues) de la Guadeloupe.

Les Français s'en emparèrent en 1648 sur les Caraïbes qui l'occupaient.

Le terroir est très-fertile, malgré la disette d'eau qui s'y fait souvent sentir.

La population de l'île se montait en 1788, à 1 mille 938 blancs; 226 mulâtres ou nègres libres; et 10 mille 121 esclaves.

L'île produit du café, du cacao, du coton; le café y est d'une bonne qualité.

On voit par les états du commerce qu'en 1788, il a été exporté de *Marie-Galante* et de la partie de l'île de Saint-Martin, qui appartient à la France, dans les ports de la métropole, 2 millions 339 mille 376 kilogrammes (4 millions 784 mille liv.) pesant de sucre; 311 mille 4 kilogrammes (636 mille livres) de café; 14 mille 670 kilogrammes (30 mille liv.) d'indigo; 112 mille 470 kilogrammes (230 mille liv.) de coton; 26 mille 895 kilogrammes (55 mille liv.) de cacao.

Nous ne comprenons pas dans cette quantité, ce que le commerce interlope a exporté tant en Amérique que dans l'étranger; nous n'y comprenons pas non plus ce que les étrangers ont pu en tirer en vertu de l'arrêt du 30 août 1784.

LA DESIRADE.

Cette petite île, placée à 25 ou 30 kilomètres (5 ou 6 lieues) de la Guadeloupe, et à 35 kilomètres (7 lieues) de Marie-Galante, peut avoir 20 kilomètres (4 lieues) de long sur 10 kilomètres (2 lieues) de large.

On ignore à quelle époque elle a reçu ses premiers ha-

bitans, mais cette colonie est très-moderne, quoique l'île ait été découverte par Christophe Colomb.

La population de la Desirade était, en 1788, de 213 blancs; 33 mulâtres ou nègres libres; 619 esclaves.

Le terrain est un sable aride, peu propre à la culture; on y recueille une petite quantité de café et de coton dont la vente procure aux habitans de quoi fournir à leur nourriture.

LES SAINTES.

On appelle ainsi un groupe de six petites îles situées au sud de la Basse-Terre, île de la Guadeloupe, à environ 15 kilomètres (3 lieues) de la pente du vieux Fort.

Ce fut en 1648 que les Français occupèrent ces îles pour la première fois.

Il y a un assez bon port, mais peu d'eau.

Les Saintes avaient, en 1788, une population de 419 blancs; 20 mulâtres; 865 esclaves.

On y cultive le coton et le café, dont le produit suffit à l'entretien des habitans de ces îles.

Elles sont dans la dépendance de la Guadeloupe, et leur recensement se trouve ordinairement compris dans celui de cette île.

SAINT-MARTIN.

Cette île, située par 217 degrés de longitude, méridien de l'île de Fer, et 18 degrés 10 minutes de latitude nord, est possédée en partie par les Français, et en partie par les Hollandais.

De dix mille cent quatre-vingts carrés que contient l'île, suivant l'Abbé Raynal, les Français n'en possèdent qu'environ six mille.

Le climat de l'île est très-salubre. Son sol, exposé à de fréquentes sécheresses, est léger, pierreux, fertile cependant.

On y cultive d'abord le tabac, puis l'indigo, enfin le café et le sucre, qui forment les deux principales productions de l'île.

Nous n'avons point d'état authentique de la population française et du commerce de cette île.

ILES DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

La France possède, dans le golfe de Saint-Laurent, trois îles, les seules possessions qui lui restent depuis la perte du Canada, de l'île du Cap-Breton et des possessions qu'elle avait dans cette partie du monde.

L'article Ier. du traité du 20 janvier 1783, porte : que S. M. Britannique cède en plein droit, à S. M. très-Chrétienne, les îles de Saint-Pierre et Miquelon.

Les îles Miquelon sont situées au sud-ouest et près l'île de Terre-Neuve, entre celle-ci et le Grand-Banc où se pêche la morue.

Il y en a deux ; la grande Miquelon et la petite Miquelon.

La grande est au nord et la petite au sud.

Elles sont situées sous le 47e degré de latitude nord.

L'île de Saint-Pierre est au midi des deux précédentes, et quoique plus petite que la grande Miquelon, elle est cependant beaucoup plus importante.

Elle a 125 kilomètres (25 lieues) de circonférence. Son

port offre un asile sûr à une trentaine de bâtimens qui peuvent s'y réfugier; elle a de plus une rade qui peut contenir une quarantaine de vaisseaux de quelque grandeur qu'ils soient, et des côtes propres à sécher beaucoup de morue.

L'abbé Raynal nous donne un état de ces îles à une époque un peu éloignée, celle de 1773.

Il y avait alors à Saint-Pierre 604 habitans à demeure, et un nombre à peu près égal de matelots qui y passaient l'intervalle d'une pêche à l'autre.

Les Miquelons ne comptaient que 649 habitans et 127 pêcheurs étrangers qui y restaient pendant l'hiver.

Les travaux des habitans de ces trois îles, réunis à ceux de 450 hommes arrivés d'Europe, sur 35 navires, produisirent, en 1773, 1 million 793 mille 713 kilogrammes 50 grammes (36 mille 670 quintaux) de morue; 253 barriques d'huile, qui furent vendues 805 mille 490 francs. Cette valeur, ajoutée à celle de 1 million 421 mille 615 fr. que rendit la morue verte, prise au Grand-Banc, à 1 million 816 mille 580 qu'on tira de la morue séchée sur l'île même de Terre-Neuve, éleva la pêche française, dans ces parages, à la somme de 6 millions 33 mille 687 francs.

L'article XV du traité du 25 mars 1802 (4 germinal an 10), entre la France et la Grande-Bretagne, dit traité d'Amiens, porte: « Les pêcheries sur les côtes de Terre-Neuve et des îles adjacentes, et dans le golfe de Saint-Laurent, sont remises sur le même pied où elles étaient avant la guerre. Les pêcheurs français de Terre-Neuve et les habitans des îles de Saint-Pierre et Miquelon, pourront couper les bois qui leur seront nécessaires dans les baies de Fortune et du Désespoir, pendant la première année, à compter de la notification du présent traité.

Par un arrêté des consuls, du 8 mars 1802 (17 ventôse

an 10), le gouvernement français a accordé des primes et encouragemens pour la pêche de la morue, tant à Saint-Pierre et Miquelon qu'au Grand-Banc.

Cet arrêté porte, entr'autres dispositions : Article Ier. Pendant trois ans, à compter de l'an 10, il sera accordé une prime aux armateurs, pour la pêche de la morue, et aux négocians français qui exporteront les produits de cette pêche ; savoir :

1°. Aux armateurs, pour la pêche aux îles Saint-Pierre et Miquelon, et à la côte de Terre-Neuve, dite la grande pêche, 50 francs par homme embarqué, depuis le capitaine jusqu'aux mousses inclusivement.

2°. Aux armateurs pour la pêche au Banc, appelée petite pêche, 15 francs par homme.

3°. Par cinq myriagrammes (104 livres 3 onces) de morue, de pêche française, exportée de France ou des lieux de pêche directement aux colonies françaises, 12 fr.

4°. Par cinq myriagrammes (104 livres 3 onces) de morue de pêche française, exportée des ports français de la Méditerranée, pour l'Espagne, le Portugal, l'Italie, et aux Echelles du Levant, 6 francs.

5°. Par cinq myriagrammes (104 livres 3 onces) de morue portée directement des lieux de pêche, en Italie, en Espagne et en Portugal, 5 francs.

II. Il sera payé aux armateurs, une prime d'un franc par chaque myriagramme (20 livres 7 onces 58 grains) d'huile de morue ou de rogue, pour la pêche de la sardine, qu'ils introduiront dans les ports de France, provenant de leur propre pêche.

XIV. Il sera perçu, pendant trois ans, à compter de la publication du présent arrêté, aux colonies françaises, un droit d'entrée de 6 francs par cinq myriagrammes (104 liv.

3 onces) de morue sèche et poisson salé de pêche étrangère, indépendamment des droits locaux actuels ou à venir.

XV. Les droits d'entrée en France sur la morue de pêche étrangère continueront d'être perçus suivant le tarif actuellement existant.

Au moment de la révolution, le produit de la pêche française de la morue s'élevait à la valeur de 15 millions 731 mille francs. Dans cette somme, la pêche sédentaire des habitans de Saint-Pierre et Miquelon, est comprise pour 1 million 300 mille francs. Celle de Dunkerque en Islande et en Ithlande pour 1 million 200 mille francs. Avant la guerre de 1780, elle ne se montait qu'à environ 6 millions.

Les causes des succès obtenus après la paix de 1783, se rapportent non-seulement aux stipulations du traité de cette date, plus favorables que celles de 1763, mais ces succès sont encore le fruit de quelques dispositions et encouragemens ordonnés en faveur de la pêche à l'époque de 1785; encouragemens que le gouvernement actuel vient de renouveler, et qui doivent produire également des effets salutaires pour cette branche de commerce.

En 1784, il partit, des ports de Saint-Malo, Granville, Saint-Brieux, Paimpol, Pontrieux, Baïonne, Saint-Jean-de-Luz, Ciboure, 125 navires pour faire la pêche de la morue sèche à l'île de Terre-Neuve.

Leur retour fut de 13 millions 207 mille 50 kilogrammes (270 mille quintaux). Il partit également, cette même année, de Saint-Malo et Granville, pour le commerce de la troque qui se fait aux îles de Saint-Pierre et Miquelon, 23 navires. Ils en rapportèrent 978 mille 300 kilogrammes (20 mille quintaux) de morue sèche.

Ainsi, l'importation en poisson sec fut cette année de 14 millions 185 mille 350 kilogrammes (290 mille quintaux).

Chaque navire pour Terre-Neuve a ordinairement de 60 à 70 hommes d'équipage, et pour Saint-Pierre et Miquelon, de 15 à 20. Ainsi la pêche de la merluche ou morue sèche a occupé, en 1784, 8 mille 265 matelots.

La pêche de la morue verte qui se fait au Grand-Banc, a employé cette même année 182 navires partis de Saint-Malo, Granville, Dieppe, Honfleur, Treport, Saint-Valery, Féecamp, Olonne.

Ces bâtimens ont fait une pêche de 2 millions 730 morues vertes, *grand compte*, c'est-à-dire, de 1 mille 300 au mille; ce qui donne 13 millions 52 mille 967 kilogrammes 750 grammes (266 mille 850 quintaux) de morue, ou à peu près.

Les bâtimens destinés à cette pêche montent ordinairement 15 hommes par navire; ainsi, c'est 2 mille 730 hommes pour les 182 navires.

En résumant, l'on voit que le produit de la pêche française en morue a été, en 1784; savoir:

A Terre-Neuve, Saint-Pierre et Miquelon, de 14 millions 185 mille 350 kilogrammes (290 mille quintaux);

Au Grand-Banc, de 19 millions 52 mille 967 kilogrammes 750 grammes (266 mille 850 quintaux); ce qui fait un total de 27 millions 238 mille 317 kilogrammes 750 grammes (556 mille 850 quintaux).

Elle a employé; savoir: pour Terre-Neuve et la troque, à Saint-Pierre et Miquelon, 8 mille 265 matelots; pour le Grand-Banc, mille 730; ce qui fait un total de 10 mille 995 matelots.

Outre la morue, chaque navire qui revient du Grand-Banc livre environ six barriques d'huile de morue; ce qui fait, pour les 182 navires expédiés à cette pêche en 1784, 1 mille 92 barriques d'huile de morue, de 228 litres (240 pintes) chaque barrique; de plus, cinq ba-

rils par navire, de naux et langues qui donnent 910 barils.

En évaluant le produit en argent de cette pêche au prix commun des morues sèches et vertes, ainsi que de l'huile qui en provient, il en résulte pour cette année une somme de 12 millions 49 mille 340 francs.

En 1785, le nombre des navires destinés à la pêche de la morue sur le banc de Terre-Neuve, à Saint-Pierre et Miquelon, fut, de la part des Français, à 360.

On voit, par les tableaux officiels de l'état du commerce extérieur et de la navigation, publiés en 1792,

Qu'année moyenne de 1787 à 1789 il est sorti de France, pour la pêche de la morue à Terre-Neuve, 372 bâtimens jaugeant 41 mille 711 tonneaux.

Pour la pêche de la morue en Islande et Ithlande, 59 bâtimens, jaugeant 3 mille 516 tonneaux.

Les ports qui ont le plus expédié de bâtimens sont: Baïonne, St.-Malo, Granville, St.-Valery, Fécamp, Dieppe.

Le montant des primes payées en 1791 et premiers mois de 1792, pour l'exportation de la morue dans les ports étrangers, s'est élevé à 483 mille 516 francs.

Pour la destination des colonies, à 414 mille 869 fr. La prime pour chaque homme d'équipage employé à Terre-Neuve, était de 75 fr. Les sommes payées pour cet objet se sont élevées, pendant le même temps, à 51 mille 750 fr. seulement.

Nos pêches étaient déjà dans un état sensible de dépérissement.

L'on a vu, par l'article du traité d'Amiens que nous avons cité, que les pêcheries sont remises à Saint-Pierre, Miquelon et au Grand-Banc, sur le même pied où elles étaient avant la guerre.

Or, les conditions de cette pêche ont été ainsi déter-

minées par l'article II du traité du 20 janvier 1783, dont nous avons parlé plus haut.

« Sa majesté le roi de France, pour prévenir les querelles qui ont eu lieu entre les deux nations française et anglaise, renonce au droit de pêche qui lui appartient en vertu du traité d'Utrecht, depuis le cap Bona-Vista jusqu'au cap Saint-Jean, situé sur la côte orientale de Terre-Neuve, par les 50 degrés de latitude nord; au moyen de quoi la pêche française commencera audit cap Saint-Jean, passera par le Nord, et descendant par la côte occidentale de l'île de Terre-Neuve, aura pour limites l'endroit appelé *Cap-Raye*, situé au 47e degré 50 minutes de latitude.

» Les pêcheurs français jouiront de la pêche qui leur est assignée par l'article précédent, comme ils ont droit d'en jouir en vertu du *traité d'Utrecht*.

» Sa majesté britannique cède en toute propriété à sa majesté très-chrétienne les îles de St.-Pierre et Miquelon.

» A l'égard du droit de pêche dans le golfe de Saint-Laurent, les Français continueront d'en jouir conformément à l'article V du traité de 1763. »

C'est donc d'après ces dispositions que les pêcheurs français doivent se conduire dans leur pêche au Grand-Banc et à Saint-Pierre et Miquelon; mais comme les articles que nous venons de rapporter renvoient à d'autres dispositions du traité d'Utrecht de 1713, et de Paris de 1763, nous devons également les faire connaître.

Les articles XII et XIII du traité d'Utrecht portent:

« Les Français ne pourront pêcher qu'à trente lieues des côtes de l'Acadie, depuis l'île de Salle inclusivement, jusqu'aux endroits qui tournent au sud-ouest. Il leur est défendu de s'établir dans l'île de Terre-Neuve et dans les terres adjacentes qui sont cédées à l'Angleterre. Il ne

leur sera libre que d'y aborder dans le temps de la pêche, et ils n'y construiront que les cabanes ou échoppes nécessaires pour préparer leur poisson et le sécher. Ils ne descendront alors que dans l'île de Terre-Neuve, et seulement dans l'étendue de pays comprise depuis le cap de Bona-Vista jusqu'à la partie septentrionale de l'île, et de là tirant à l'occident jusqu'au lieu appelé *Pointe-Riche* ».

Quant à l'article V du traité de Paris 1763, il renouvelle l'article XII du traité d'Utrecht que nous venons de rapporter, et ajoute que les Français auront la liberté de la pêche dans le golfe de Saint-Laurent, à la distance de trois lieues de côtes des Anglais, et dans les environs du cap Breton, à quinze lieues des côtes de l'île de ce nom; la pêche sur les côtes de la Nouvelle-Écosse ou Acadie, reste telle qu'elle avait été déterminée par les traités antérieurs.

CAYENNE ET GUIANE FRANCAISE.

(*Voyez* la Carte, N°. XIV.)

La Guiane est un vaste pays de l'Amérique méridionale, qui s'étend depuis la rivière des Amazones au sud jusqu'au-delà du fleuve de l'Orénoque au nord.

Elle se trouve ainsi comprise entre la ligne équinoxiale et le neuvième degré environ de latitude septentrionale.

Ce vaste pays, dont l'intérieur est inconnu au-delà de cent lieues, s'étend sur la mer du Nord, et est divisé en quatre parties:

La Guiane portugaise, la Guiane française, la Guiane hollandaise, et la Guiane espagnole.

Nous n'avons à nous entretenir ici que de la Guiane française, que l'on a nommée aussi *France équinoxiale.*

Aux termes du traité d'Amiens, qui a changé les stipulations de celui d'Utrecht à cet égard, la Guiane française commence à la rivière d'Arawori, qui se jette dans l'Océan au dessus du Cap-Nord, près de l'île Neuve et de l'île de la Pénitence, environ à un degré un tiers de latitude septentrionale. Ces limites suivent la rivière d'Arawori depuis son embouchure la plus éloignée du Cap-Nord, jusqu'à sa source, et ensuite une ligne droite tirée de cette source jusqu'au Rio-Bianco, vers l'ouest.

En conséquence, continue le traité, la rive septentrionale de la rivière d'Arawori, depuis sa dernière embouchure jusqu'à sa source, et les terres qui se trouvent au nord des limites fixées ci-dessus, appartiennent en toute souveraineté à la République française.

La rive méridionale de ladite rivière, à partir de la même embouchure, et toutes les terres au sud de ladite ligne des limites, appartiendront à sa majesté très-fidelle. La navigation de la rivière d'Arawori sera commune aux deux nations (*Voyez* la Carte).

DESCRIPTION DE LA GUIANE FRANÇAISE.

La Guiane française et Cayenne forment un département divisé en huit cantons, ainsi qu'il suit :

Oyapock,	Macouria,
Approuagne,	Kourou,
Noura,	Sinnamari,
Cayenne et Renière,	Irracoubo.

Cayenne est le chef-lieu de l'administration et le siége du tribunal civil du département.

Il

Il y a trois tribunaux correctionnels établis à Approuague, Cayenne et Sinnamari.

Le tribunal de Cayenne comprend les cantons de Cayenne, Renière, Roura et Macouria.

Celui de Sinnamari, ceux de Kourou, Sinnamari, Irracoubo.

Celui d'Approuague, ceux de Approuague et Oyapock.

La Guiane ne fut occupée par les Français que vers 1635. A cette époque, des négocians de Rouen tentèrent de former un établissement à Cayenne, île voisine, et qui n'est séparée de la Terrre-Ferme que par un bras de la rivière de Cayenne. Plusieurs autres tentatives ont été faites, soit par des particuliers, soit par le gouvernement, pour tirer parti de la Guiane.

On connaît celle qui eut lieu en 1763; on fit beaucoup de dépenses pour y établir une colonie; on y envoya douze mille hommes et femmes de France, qui, reçus dans un pays où ils n'étaient point habitués, sans précaution, et manquant presque de tout, périrent les uns après les autres.

La Guiane pourrait cependant devenir, entre les mains d'une administration éclairée, une colonie très-utile.

Dans cette région, quoique voisine de l'équateur, le climat est supportable. Dans aucun temps l'on n'éprouve à la Guiane ces chaleurs étouffantes, si ordinaires dans les autres parties de l'Amérique.

Malheureusement, pendant les six premiers mois de l'année, et quelquefois plus long-temps, cette colonie est abîmée par un déluge d'eau. Ces pluies surabondantes dégradent les lieux élevés, inondent les plaines, pourissent les plantes et suspendent souvent les travaux les plus pressés. A cette calamité, succède souvent une longue séchcresse qui ouvre la terre et la calcine.

Cependant l'exemple des Hollandais, qui ont formé de riches cultures dans un sol semblable ; ce que fit M. Malouet, lorsqu'il fut chargé de l'administration de la Guiane, prouvent que l'on pourrait, avec des soins et de la constance, former dans cet endroit une colonie utile.

La Guiane Française n'a pas moins de 500 kilomètres (100 lieues) de côtes; la navigation y est difficile à cause de la rapidité des courans, continuellement embarrassée par des ilots, par des bancs de sable et de vase durcie, par des mangliers forts et serrés qui avancent 10 et 15 kilomètres (2 et 3 lieues) dans la mer. Les grandes et nombreuses rivières qui arrosent ce continent, ne sont guère plus praticables. Leur lit est barré de distance en distance par des rochers énormes qui ne permettent pas de les remonter.

Mais à une certaine distance des côtes, la navigation est aisée et presque toujours favorisée des vents pour arriver et lùtter contre la force des courans, qu'au reste on doit chercher à éviter.

L'on cultive à la Guiane Française toutes les différentes productions coloniales, telles que la canne à sucre, le café, le cacao, le coton, l'indigo, le riz et le tabac.

Ces productions passent pour être d'une excellente qualité. Les trois objets sur-tout, à l'égard desquels la bonne qualité est reconnue, sont le coton, l'indigo, le café.

Le coton est doux, moelleux, d'un beau blanc, et surtout le fil fort et long.

On en fait constamment deux récoltes dans la colonie, l'une au printemps, et l'autre vers la fin de la saison pluvieuse. La durée de cette dernière récolte, qui est meilleure pour la qualité comme la plus abondante, dépend entièrement du temps. Si les pluies sont retardées ou ne viennent que peu à peu, la récolte se prolonge fort avant dans la saison, et est d'un produit considérable.

L'Indigo de la Guiane est d'une bonne qualité. On y en fait six, sept et jusqu'à huit récoltes.

Le café de Cayenne jouit d'une réputation presqu'égale à celle du café Bourbon.

Le rocou est une production de la Guiane, qui y réussit très-bien.

Nous verrons, en parlant de Cayenne, que l'on a naturalisé dans cette île plusieurs des productions des Moluques, qui peuvent être une nouvelle source de richesse pour la colonie.

Mais avant, nous devons faire connaître en quoi consiste cettte île, qui est le chef-lieu de la colonie, et sous le nom de laquelle on la désigne ordinairement; on doit ajouter que les recensemens d'habitans et d'exportations de cette partie des possessions françaises, comprennent en bloc ceux du continent de la Guiane et de l'île de Cayenne.

Celle-ci n'est séparée de la Terre-Ferme, que par les eaux d'une rivière qui se divise en deux branches, et qui s'appelle rivière de Cayenne.

Elle a 70 à 75 kilomètres (14 à 15 lieues) de tour; élevée sur les côtes basses au milieu, entrecoupée de beaucoup de marais; ce qui y rend les communications difficiles.

L'entrée du port de la ville de Cayenne n'a guère que 4 mètres 2 décimètres (13 pieds) d'eau; les navires pourraient toucher à 4 mètres 5 décimètres (14 pieds), mais heureusement la vase est molle, et ne cause point d'accidens aux navires.

L'abbé Raynal porte à 1 mille 300 personnes libres, et 8 mille esclaves la population de la Terre-Ferme et de l'île de Cayenne réunies.

Par le recensement fait en 1788, on voit qu'il y avait dans cette colonie 1 mille 307 blancs; 394 mulâtres ou

nègres libres ; 10 mille 748 esclaves ; en tout 12 mille 549 personnes.

L'état donné par l'abbé Raynal, des productions exportées en France, les fait consister en 1 mille 956 kilogrammes 584 grammes (40 quintaux) de sucre ; 22 mille 234 kilogrammes 985 grammes (659 quintaux) de café ; 171 kilogrammes (3 quintaux et demi) d'indigo ; 7 mille 433 kilogrammes 985 grammes (153 quintaux) de cacao ; 146 mille 769 kilogrammes 457 grammes (3 mille quintaux et demi) de rocou ; 47 mille 594 kilogrammes 295 grammes (973 quintaux) de coton ; 353 cuirs ; 68 mille 481 kilogrammes (1 mille 400 quintaux) de bois.

Un état postérieur pour 1788, porte à 978 kilogrammes 300 grammes (20 quintaux) l'exportation du sucre tête ; 7 mille 777 kilogrammes 485 grammes (159 quintaux) celle du café ; 10 mille 272 kilogrammes 150 grammes (210 quintaux) celle du cacao ; 45 mille 246 kilogrammes 375 grammes (925 quintaux) celle du coton ; 2 mille 445 kilogrammes 750 grammes (50 quintaux) celle de l'indigo. Plus pour une somme de 274 mille francs, en objets divers, qui, joints avec la valeur des objets précédens, fait celle de 539 mille francs pour produit de la colonie de la Guiane.

Ce résultat prouve assez qu'à cette époque la Guiane Française était dans un faible état de culture ; il n'est pas changé : cependant depuis, l'on a tenté de naturaliser à Cayenne, divers arbres à épiceries, tels que le poivrier, la noix-muscade, la canelle, le girofle.

Mais il paraît que le poivrier et le muscadier ont mal réussi. On croit que le poivrier planté à Cayenne n'était point le véritable ; et quant au muscadier, c'est parce qu'on n'en a eu qu'un femelle, et que le mâle est mort, que ce fruit ne s'est point acclimaté dans l'île.

Pour le canellier et le giroflier, ils ont prospéré l'un et l'autre au-delà de toute espérance, et l'on a multiplié le premier par des boutures, et le second par le moyen de fruits connus sous le nom de *matrices*, qu'ont produits les premiers plants.

Le Gouvernement en a distribué à tous les habitans qui étaient bien aises d'en avoir, et à fait former, en outre, sur la montagne de la Gabrielle, à 70 kilomètres (14 lieues) de Cayenne, une pépinière considérable pour pouvoir satisfaire à toutes les demandes, ainsi qu'une nombreuse plantation de girofliers. Les fruits de ces girofliers ont été trouvés d'une excellente qualité.

On en a transporté des pieds à la Martinique, au Cap Français et au Port-au-Prince, île de Saint-Domingue. Les Anglais en ont également fait transplanter dans leurs colonies, en sorte que par suite ces productions qui faisaient l'objet d'un bon commerce en Europe, tomberont à un prix si bas, que bientôt elles ne pourront plus être mises au rang des produits coloniaux de quelque importance.

Le manguier a été aussi naturalisé à Cayenne; on sait que cet arbre, qui vient des Indes-Orientales, produit un fruit excellent. Il vient très-bien dans cette colonie.

La Guiane produit encore d'autres espèces de fruits utiles, et nourrit des bestiaux et des animaux de plusieurs espèces, dont il ne peut pas être de notre objet de parler.

LOUISIANE.

(*Voyez* la Carte N°. XVIII.)

La Louisiane est un vaste pays de l'Amérique septentrionale, découvert par Fernand Soto, espagnol, qui mourut dans le pays.

Les Espagnols n'ayant pas mis d'importance à s'y établir, le père Marquete, jésuite, et un sieur Joliet, tous deux habitans de Quebec, y abordèrent en 1673, et en prirent possession au nom du roi de France. Dix ans après, le chevalier de la Sale parcourut ce pays, et lui donna le nom de *Louisiane*. Nous y formâmes divers établissemens d'une grande espérance, jusqu'à ce que par des traités successifs, il ait passé au pouvoir des Anglais et des Espagnols, qui le possédèrent par partie jusqu'en 1763, que les Espagnols furent mis en possession de la totalité. Depuis ce moment, la France semblait avoir perdu de vue ce beau pays, où ce qui reste encore d'anciens habitans français, attendent l'instant de rentrer sous les loix de leur ancienne métropole, et de voir renouveler leurs anciennes liaisons.

Ce moment est, dit-on, arrivé; la France est rentrée dans ses anciens droits sur la Louisiane; une convention particulière nous la rend; c'est à ce titre que nous la plaçons au rang de nos possessions en Amérique, et que nous en donnons ici l'aperçu.

La Louisiane est entourée par la Floride, la Caroline, le Mexique et le Canada.

Elle a près de 3 mille kilomètres (600 lieues) de longueur, et de mille kilomètres (200 lieues) de largeur.

Elle s'étend du nord au sud, depuis les sources de Mississipi, jusqu'au golfe du Mexique.

Elle comprend au nord, toutes les terres et rivières à l'ouest du lac de Mechignan; tout le pays des Illinois, tout le cours de l'Ohio, depuis son embouchure dans le Missisipi, jusqu'à sa grande chute, à 250 kilomètres (50 lieues) au-dessous de la rivière de la Roche. Elle comprend au sud, c'est-à-dire au-dessous de l'Ohio, depuis sa grande chute, toutes les terres et rivières qui se trouvent entre les

montagnes Apalaches, la Floride et le Missisipi, jusqu'à l'embouchure de ce fleuve dans le golfe du Mexique.

Ce pays immense est coupé du nord au sud par ce dernier fleuve, qui arrive sans obstacle à l'Océan, après avoir été grossi par la rivière des Illinois, par le Missouri, par l'Ohio et par un graud nombre de rivières moins considérables.

Les terres qui sont à l'entrée du Missisipi sont si basses, qu'on les distingue difficilement ; cette entréc est traversée par une barre qui change de place, se haussc et s'affaisse si souvent qu'il faut être continuellement en garde contre son mouvcment ; raison qui ne permet aux vaisseaux, même de moyenne grandcur, de tenter ce passage, qu'avec d'extrêmes précautions, et après s'être allégés d'une grande quantité de leurs effets.

Le poste de la Balise, placé sur une île d'où l'on peut observer tout ce qui se passe au dchors, fait des signaux, envoie des pilotes, fournit ce qui est nécessaire pour entrer et sortir heureusement.

Outre cette principale entrée, le fleuve se divise en deux bras qui ne sont point fréquentés, et qu'on rencontre à 300 kilomètres (60 lieues) de son embouchure ; ils se trouvent presque vis-à-vis l'un de l'autre : le premier, sous le nom de rivière de *Chetimachas*, va, par le couchant, se jeter dans la baie de l'Ascension ; le second est le *Manohac.*

L'entrée du fleuve est entourée de beaucoup d'îles inhabitées, dont celles de l'ouest sont remarquables, parce qu'entr'elles et la pleine mer il règne un banc de sable fort dangereux, et qui empêche les vaisseaux d'approcher. Entr'elles et le continent il y a un passage cependant par où les chaloupes et les petites embarcations peuvent passer.

Les plns considérables de ces îles remplissent l'espacc qui est depuis la baie de l'Ascension jusqu'à la baic de Saint-

Louis, et les Espagnols, qui les évitent, leur ont donné le nom d'*îles Infortunées.*

Celles de l'est, à l'exception de quelques-unes dont on tire parti pour élever des bestiaux, ne sont que des écueils où plusieurs navires ont fait naufrage, avant que la navigation dans les environs fût mieux connue.

Le fleuve Saint-Louis ou le Missisipi traverse la Louisiane, comme nous l'avons dit, et la divise en deux parties; l'une orientale, et l'autre occidentale.

La partie orientale, moins étendue, est limitée vers l'embouchure du fleuve, par Pensacola; mais elle s'élargit à mesure qu'elle s'éloigne de la mer, en sorte qu'après avoir côtoyé les monts Apalaches, elle s'étend au nord-est et s'unit au Canada.

La partie occidentale a à-peu-près la même étendue sur le golfe du Mexique, et va comme l'autre, en s'élargissant vers le nord.

Le climat de la Louisiane varie beaucoup sur une surface aussi étendue : en général il est assez tempéré. Dans la région méridionale on n'y éprouve que des chaleurs supportables quoiqu'il soit à la même latitude que les régions d'Afrique les plus chaudes; la partie septentrionale est plus froide que celle de l'Europe qui y correspond.

La Nouvelle-Orléans, exposée au même degré de latitude que la côte septentrionale de la Barbarie, jouit de la même température que nos départemens du Midi.

Deux degrés plus haut, chez les Natchés, qui habitent un pays plus élevé, le climat est beaucoup plus doux qu'à la Nouvelle-Orléans.

Chez les Illinois, qui demeurent sous les 35ᵉ et 36ᵉ degrés de latitude nord, les chaleurs d'été ni sont pas plus vives qu'à la Rochelle; mais on y voit de la glace plus forte et une neige plus abondante.

On passe peu de jours à la Louisiane sans voir le soleil. Il n'y pleut jamais que par orage, et cela pendant l'hiver. Les rosées en récompense y sont abondantes et remplacent les pluies. L'air y est très-sain, le sang généralement beau ; les hommes s'y portent bien ; on y voit peu de malades dans la force de l'âge. La vie y est longue et agréable pour tous ceux qui s'éloignent de la débauche.

Nous avons déjà remarqué que la terre n'est pas la même dans toute l'étendue de cette vaste région. Sur les coteaux de la Basse-Louisiane on trouve une glaise rouge et compacte. Cette glaise est couverte par une terre presque noire et légère, d'un excellent rapport. L'herbe y croît à la hauteur du genou, et dans les fonds qui séparent les collines, elle est aussi haute qu'un homme. Vers le commencement de vendémiaire (la fin de septembre) on y met le feu, et au bout de 7 à 8 jours l'herbe nouvelle reparaît. Les troupeaux alors sont mis dans ces beaux pâturages et s'y engraissent très-promptement.

Le pays plat est aquatique et paraît avoir été formé par tout ce que les rivières, très-nombreuses, charient vers la mer.

La Louisiane produit tout ce qui peut contribuer à rendre la vie douce et agréable.

On y recueille du blé, du maïs, du riz, du coton, de l'indigo, du tabac, de la cire végétale, et presque tous les fruits et les légumes d'Europe qui y viennent très-bien.

Ces produits de la culture, joints aux bestiaux, aux bois de construction, font de la Louisiane, non-seulement un pays très-propre à établir de belles colonies, mais encore à entretenir avec la métropole un commerce intéressant.

On voit en effet, qu'à l'époque où la France possédait ce pays, les peaux de chevreuil, l'indigo, le tabac seuls, formaient le fonds d'un bon commerce.

Il venait, année commune, 40 navires environ, de Saint-Domingue et de la Martinique à la Louisiane. Les chargemens consistaient en sucre, tafia, sirop, vins, farines, dont chacun d'eux pouvait être estimé 40 mille fr. Ces bâtimens chargeaient en retour du bois de charpente, des planches, tabacs en carottes et quelques autres objets d'assortiment qu'ils portaient aux îles françaises; et l'on estimait qu'une cargaison qui avait coûté 5 à 6 mille fr. à la Nouvelle-Orléans, chef-lieu de la colonie de la Louisiane, rendait à Saint-Domingue ou à la Martinique 25 à 30 mille francs.

Ordinairement les armateurs qui avaient apporté des sucres, sirops et denrées des Antilles à la Louisiane prenaient des lettres-de-change sur les îles pour le surplus de ce qui leur était dû après avoir employé une partie de leur vente en productions de la Louisiane, sur-tout en bois.

Il était passé en usage à cette même époque du commerce français dans cette partie de l'Amérique, que les peaux de chevreuils, l'indigo, le tabac passaient en France sur des bâtimens de l'état qui avaient porté dans la colonie les objets nécessaires au service de la garnison.

On portait à environ 1 million 200 mille francs le produit pour la colonie de la vente de ces denrées.

A l'époque où nous cédâmes la Louisiane à l'Espagne c'est-à-dire, en 1763, malgré l'état fâcheux dans lequel se trouvait la colonie et après beaucoup de désastres, elle fournissait au commerce indépendamment du tabac, 4 mille 891 kilogrammes 460 grammes (10 milliers) d'indigo, qui, à 5 francs la livre, faisaient 500 mille francs; 200 mille peaux de chevreuil, à 2 francs, . . . 400 mille francs; bois de charpente, merrain, bardeaux, pour une somme de 250 mille francs; riz, pois, fèves, pour 50 mille francs; cuirs salés, peaux d'ours, de bœufs sauvages, pour

une valeur de 20 mille francs ; de brai et goudron, pour 60 mille francs ; du suif de chasse 19 mille 565 kilogrammes 840 grammes (40 milliers) pesant à 50 centimes, font 20 mille francs.

Le commerce extérieur donnait annuellement une balance avantageuse à la colonie, d'environ 300 mille francs, et les dépenses du gouvernement s'élevaient à 1 million 800 mille francs, qu'on y faisait passer en lettres-de-change.

COLONIES
ET
POSSESSIONS FRANÇAISES
DANS LES DEUX-INDES.

SECTION DEUXIÈME.

DES POSSESSIONS FRANÇAISES EN AFRIQUE.

(*Voyez* les Cartes N°s XV et XVI.)

L'on met au nombre des possessions françaises en Afrique, toutes celles qui sont sur la côte occidentale de cette partie du monde. Madagascar et les îles de France et de la Réunion (ci-devant Bourbon), quoique faisant partie de l'Afrique, sont ordinairement classés avec nos établissemens de l'Inde; nous en parlerons sous ce titre.

Depuis long-temps les Français ont des établissemens à la côte d'Afrique, ou du moins, y font le commerce de la gomme et des esclaves.

Dès 1364, les Dieppois fréquentaient la côte de Guinée. On a conservé le nom de *Petit-Dieppe* à un port, ainsi nommé par les Français, en mémoire des navigations

que les habitans de Dieppe y faisaient au quatorzième siècle.

Le Sénégal n'a été connu que vers l'an 1447. La découverte en est attribuée à un nommé Lancerote, portugais.

Il paraîtrait qu'ils s'y maintinrent jusqu'au seizième siècle. Sous le règne de Henri III, de 1579 à 1589, on voit des marchands de Dieppe se porter au Sénégal; des négocians de Rouen les remplacent ensuite, et y font le commerce avec quelque succès. En 1621, une compagnie entreprit le même commerce, et l'exerça jusqu'en 1664, époque de la création de la compagnie occidentale d'Afrique. Cette compagnie obtint le privilége exclusif de faire, pendant quarante années, tout le commerce d'Afrique, depuis le Cap-Blanc, jusqu'au Cap-de-Bonne-Espérance.

On voit que les Français étaient déja établis sur ces côtes, d'une manière avantageuse, puisque la compagnie acquit de divers particuliers, une habitation qu'ils avaient au Sénégal, et qui consistait en plusieurs bâtimens, tourelles, forts, enclos, tant en l'île Saint-Louis qu'ailleurs.

Cette compagnie fut supprimée en 1674, et par l'édit de suppression, le Gouvernement se chargea de l'administration des côtes d'Afrique, et le commerce y fut libre.

Malgré cette révocation, on voit la compagnie du Sénégal faire un traité en 1679 avec le Gouvernement pour la fourniture de deux mille nègres par an, aux îles françaises d'Amérique, moyennant une prime de 13 francs par chaque tête de nègre.

Le traité fut homologué par arrêt du conseil du 25 mars de la même année; il permet à la compagnie de vendre les nègres de gré à gré, et fait défense à qui que ce soit, de faire le commerce d'Afrique, depuis la rivière de Gambie, jusqu'au Cap-de-Bonne-Espérance.

Cet arrêt du conseil fut suivi de lettres-patentes du mois de juin 1679, qui confirment la compagnie dans le privilége exclusif pour le commerce du Sénégal, rivière de Gambie et autres lieux de la côte d'Afrique, depuis le Cap-Vert, jusqu'au Cap-de-Bonne-Espérance.

La compagnie fut successivement détruite et rétablie jusqu'en 1713, que le commerce de la côte redevint encore libre pour tous les Français; ensuite, c'est-à-dire, en 1716, ce privilége fut réuni à celui de la compagnie des Indes.

Cette réunion avait pour objet de remédier aux inconvéniens résultans de la concurrence des négocians français. Cette concurrence, disait-on, était telle, qu'elle faisait baisser le prix des denrées d'Europe et surhausser celui des nègres au point que le commerce devenait ruineux et impraticable.

La compagnie des Indes s'engagea de transporter chaque année aux Antilles, trois mille nègres, au lieu de mille que l'ancienne compagnie avait été obligée d'y porter. Les sucres et autres marchandises des îles provenant de la vente des nègres, furent déclarés exempts de la moitié des droits d'entrée. Cependant, la compagnie ne pouvant pas, ou ne trouvant pas assez d'avantages à faire le commerce de Guinée, l'abandonna aux négocians; ce qui dura jusqu'en 1758, que l'Angleterre s'empara de nos établissemens au Sénégal, qui lui furent confirmés par le traité de 1763.

Par ce même traité, nous avions conservé Gorée et ses dépendances, et le commerce de cette partie devint libre pour tous les Français.

En 1772, une compagnie se forma à Paris pour la traite des noirs et celle de la gomme. Le Gouvernement se con-

tenta de la protéger, en réservant, expressément, la liberté du commerce.

En 1776, une compagnie obtint le terrain situé dans la Guiane française, entre les rivières d'Aprouague et d'Oyapock, pour y établir les cultures de tabac et autres denrées coloniales.

Cette compagnie qui prit le nom de compagnie de la *Guiane Française*, fut autorisée à former des établissemens de commerce, soit sur les côtes, soit dans l'intérieur des terres d'Afrique.

Pour faciliter des établissemens de cette importance, qui exigeaient des dépenses considérables, le Gouvernement par arrêt du conseil du 14 août 1777, accorda à cette compagnie le privilége exclusif de la traite des noirs, et du commerce de Gorée, depuis le Cap-Vert, jusqu'à la rivière de Casamance, pendant l'espace de quinze ans, à la charge qu'elle ne pourrait faire transporter qu'à la Guiane Française les noirs qu'elle traiterait dans l'étendue de son privilége.

La guerre de 1778 suspendit les effets des entreprises des administrateurs; et la prise de Gorée, par les Anglais, présenta de nouveaux dangers pour le commerce du Sénégal, par le voisinage de l'ennemi.

D'un autre côté, le Sénégal fut pris sur les Anglais en 1779.

A l'époque de la paix de 1783, la compagnie fit des représentations fondées sur les événemens de la guerre, et sur le nouvel ordre des choses; elle demanda que le privilége exclusif pour la traite des noirs et le commerce qui lui avait été accordé en 1777, depuis le Cap-Vert, jusqu'à la rivière de Casamance, fût étendu à la traite et commerce du Sénégal et dépendances, sous le nom de *compagnie du Sénégal*.

En conséquence, un arrêt du conseil du 11 janvier

1784, accorda aux intéressés de la compagnie de la Guiane Française, sous le nom de la *Compagnie de la Gomme du Sénégal*, le privilége exclusif de la traite de la gomme, seulement dans la rivière du Sénégal et dépendances, pendant neuf ans, en supprimant le privilége de Gorée et dépendances, accordé en 1777.

Cet arrangement permit aux armateurs français, de faire le commerce du Sénégal, de Gorée et des côtes d'Afrique. La seule traite de la gomme fut exclusivement réservée à la compagnie.

Mais par autre arrêt du conseil du mois de novembre 1786, le privilége de la compagnie reçut une nouvelle extension.

Elle eut seule le droit, jusqu'en juillet 1799, de faire le commerce de la traite, tant de la gomme que des noirs, de la poudre d'or, morfil, cire et de toutes autres productions de la rivière du Senégal et dépendances, depuis le Cap-Blanc jusqu'au Cap-Vert seulement.

Il défend à cette compagnie d'expédier de son côté, aucuns bâtimens pour faire le commerce et la traite sur les côtes d'Afrique, depuis le Cap-Vert jusqu'au cap Tagrin, sans lui interdire néanmoins la faculté d'envoyer des bâtimens à Gorée, soit pour y faire de l'eau, soit enfin pour y traiter avec les négocians du pays seulement, du riz, de la cire, du morfil et autres productions locales, les noirs exceptés; la compagnie demeurant chargée d'acquitter, à la décharge du Gouvernement, les articles de la dépense annuelle et locale, énoncés dans l'état annexé à l'arrêt dans lequel ces dépenses sont évaluées à 260 mille 749 fr.

Ces arrangemens firent choisir Gorée pour la résidence des administrateurs des établissemens de la côte d'Afrique.

D'après l'arrêt du 10 novembre 1786, les armateurs ne pouvaient

pouvaient plus faire aucune expédition pour la partie de la côte entre le Cap-Blanc et le Cap-Vert.

Le ministère français pensa, dans ces entrefaites, qu'il convenait de réunir les forces des côtes d'Afrique pour la défense de la rivière et du fort du Senégal, en ne considérant Gorée que comme un simple comptoir.

En conséquence il fut présenté un projet de réduction de Gorée, à l'état de simple comptoir.

D'après ce projet, la dépense du Senégal et de Gorée devait être réduite à 302 mille 221 francs, de laquelle somme déduisant 260 mille 749 francs dont la compagnie était chargée, il restait à la charge du gouvernement, environ 41 mille 472 francs.

Cette compagnie se chargea ensuite de ce supplément sous la condition qu'on lui rendrait la liberté de faire, concurremment avec les négocians de France, sur les côtes entre le Cap-Vert et la rivière de Gambie, le commerce qui lui avait été interdit par arrêt du 10 novembre 1786.

En 1791 l'assemblée nationale supprima la compagnie et rendit libre le commerce du Senégal.

Depuis ce moment jusqu'à présent ce commerce a langui parce que la guerre et les événemens de la révolution ont empêché de s'y livrer.

Il consiste principalement dans la traite des noirs, celle de la gomme, de la poudre d'or, des dents d'éléphant et de quelques autres objets de moins de valeur.

Nous dirons un mot de la traite de la gomme, et de celle des noirs, avant d'entrer dans le détail de chaque établissement en particulier que nous possédons à la côte.

C'est dans les escales ou établissemens destinés au commerce de la gomme sur la rivière du Senégal que s'en fait la traite.

Cette gomme découle d'arbres appelés gommiers, dont il y a des forêts à des distances plus ou moins considérables au nord du fleuve. Les Maures la récoltent pour la vendre aux Européens. C'est une branche de commerce d'autant plns précieuse qu'elle est en quelque sorte exclusive en faveur des possesseurs du Senégal. La gomme que l'on tire du Levant ne forme pas la cinquantième partie de la consommation de l'Europe.

Les Maures recueillent particulièrement la gomme dans les trois forêts de Sahel, d'Eliebar et Alfactak, situées au nord de l'île Saint-Louis. On trouve aussi plusieurs bouquets de gommiers détachés de ces forêts, dans divers autres points du Senégal.

La récolte de la gomme a lieu au mois de mars; elle est comme celle de tous les fruits, sujette à des variations, et la traite se ressent de la disette ou de l'abondance; on a cependant remarqué que les gommiers ne manquent jamais deux années de suite.

La consommation habituelle de cette drogue, dans toute l'Europe, est estimée de mille tonneaux du poids de 978 kilogrammes 292 grammes (2 mille liv.) chaque. La compagnie française en traitait jadis chaque année, 528 mille 277 kilogrammes 200 grammes (12 cents quintaux) maures, le quintal maure est de 440 kilogrammes 231 grammes (900 liv.) pesant, poids de marc. Notre traite s'élève aujourd'hui de 586 mille 800 à 733 mille 500 kilogrammes (12 à 15 cents milliers). D'après l'évaluation approximative des marchandises de traite, dont la France peut fournir une partie, la gomme peut être évaluée de 60 à 75 centimes les 489 grammes (12 à 15 sous la livre) sur les lieux, et le prix de vente en France, de 2 fr. à 2 fr. 25 centimes (40 à 45 sous) en temps de paix. Il faut donc regarder cette branche presqu'exclusive de commerce comme étant de trois millions annuellement.

Trois tribus de Maures indépendantes, ayant chacune leur chef, possèdent le pays où sont situées les forêts de gommiers. Ces Maures parlent la langue arabe; ils sont eux-mêmes Arabes d'origine, et forment comme eux un peuple pasteur et nomade; ils n'ont point d'habitations fixes.

Les trois tribus maures fixées au nord du Senégal, sont celles de Trarzas, d'Aulade-el-Hagi, et d'Ebrequana.

Ces tribus sont souvent en guerre. L'objet en est la possession de quelques pâturages ou de la récolte de la gomme; elles regardent le roi de Maroc comme leur schérif; mais l'éloignement des états de ce prince assure l'indépendance de ces hordes errantes

Les Maures mettent leur gomme dans des balles de peau; ils l'apportent sur le dos de leurs chameaux et de leurs bœufs aux escales du Désert et de Podor, dans les mois de germinal et floréal (avril et mai). Les Maures vendent leur gomme au quantar.

Anciennement le poids commun du quantar était estimé de 880 kilogrammes 463 grammes à 978 kilogrammes 292 grammes (mille 800 à 2 mille livres). Maintenant il est porté à 1 mille 179 kilogrammes 954 grammes (2 mille 400 liv.) pesant.

Des *traiteurs* se rendent de leur côté à ces escales; ils y apportent des objets d'échange qui consistent principalement en eaux-de-vie, toiles, quincaillerie et verroterie (1).

Lorsque la vente de la gomme est favorable à Portendic, les Trarzas, plus voisins de cette rade que les autres tribus, y portent une partie de leur récolte, et alors la

(1) On appelle *traiteurs* les habitans et petits marchands de l'île Saint-Louis, qui, remontant le Sénégal, vont commercer avec les Maures et les nègres.

vente faiblit à l'escale du Désert, mais elle se soutient mieux à Podor, au Coq et au Terrier-Rouge, où s'apportent les gommes recueillies dans les forêts d'Élicbar et d'Alfactak.

Nous croyons devoir joindre ici un état des marchandises de traite propres au Sénégal.

Fer en barres, armes à feu, sabres, eaux-de-vie, verroterie, telle qu'agate blanche transparente, agate rouge mêlée, grosse agate, faux corail, corail rouge, verroterie verte et ronde ; toiles, sur-tout toiles dites guinées bleues, platilles ; sucre en barrique, mélasse, gérofle, muscade, raisins secs, moutarde, thé vert, poivre, huile, vinaigre ; ambre fin, quincaillerie telle que ciseaux, miroirs, peignes, cadenas, tabatières, grelots d'argent et de cuivre ; draps, écarlate de Silésie, mousselines, capotes bleues, nankins, chemises d'homme, culottes longues, chapeaux, souliers d'hommes et de femmes ; comestibles tels que jambons, fromage, bœuf salé, lard, riz, beurre, papier commun, encre, jeux de quilles, bâtons pour tentes, chaudières, fer-blanc, tabac.

Au Sénégal, où se fait, comme nous venons de le voir, le commerce de la gomme, les marchandises s'évaluent en barres ; on compte par barres. Ce mot s'applique à la barre de fer, qui est un des articles principaux employés à la traite du mil, qui fait la principale nourriture des habitans.

Par un réglement du 4 février 1786, la barre de fer qui a cours dans toute la rivière du Sénégal, avait été fixée à quatre pattes, chaque patte devant avoir 244 millimètres (9 pouces) de long et les quatre ensemble peser 7 kilogrammes 337 grammes à 7 kilogrammes 826 grammes (15 à 16 livres).

Pendant la guerre, la rareté du fer a empêché que l'on ne suivît ces anciennes bases, en sorte que la barre était

au commencement de 1801, de deux pattes seulement. La barre est comptée sur le pied de cinq francs; mais lorsqu'on paie en argent, elle ne vaut que 4 fr. 81 cent.

Les Maures vendent, ainsi que nous l'avons déjà observé plus haut, la gomme au quantar. Le quantar se divise en gamelles; il y a cinq gamelles au quantar. Le poids du quantar a varié; il a été porté successivement de 880 kilogrammes 463 grammes à 1 mille 171 kilogrammes 180 grammes (1 mille 800 à 2 mille 400 livres) pesant : terme moyen, 1 mille 76 kilogrammes 121 grammes (2 mille 200 livres).

Dans ces derniers temps, le quantar s'est élevé dans une telle disproportion des anciennes bases, que l'on comptait par gamelles, et celle-ci a contenu jusqu'à 733 kilogrammes 719 grammes (1 mille 500 livres) pesant.

Quand il s'agit de traiter en rivière, on ne calcule pas en barres, mais à raison de tant de pièces de guinées le quantar, suivant les conventions faites avec les Maures, qui sont en possession de la traite de la gomme. La guinée est estimée 10 barres ou 50 francs.

La paix rétablira l'équilibre; le poids du quantar devra nécessairement baisser. En supposant le quantar à 1 mille 76 kilogrammes 121 grammes (2 mille 200 livres) pesant, et en calculant la livre de gomme sur le pied de 60 centimes les 489 grammes (12 sous la livre), il faudra donner 25 pièces de guinées et diverses bagatelles pour un quantar de gomme.

25 pièces de guinées à 50 francs la pièce, cela fait.	1,250	fr.
Bagatelles 14 barres à 5 fr.	70	
Le quantar reviendrait à	1,320	fr.

Les 1 mille 76 kilogrammes 121 grammes (2 mille 200

livres) de gomme rendues en France, vendues à 2 francs les 489 graumes (la livre), donneront 4 mille 400 francs; ce qui fait un bénéfice de 3 mille 80 fr.

En traitant la gomme, il faut observer qu'elle soit bien sèche; car si on l'achète humide, elle se dessèche pendant la traversée, et diminue au moins d'un cinquième.

Les navires pour la traite de la gomme doivent partir de France vers le commencement de ventose (mars), pour arriver au commencement de floréal (fin d'avril).

Outre la traite de la gomme qui se fait au Sénégal, on traite aussi des noirs à Galam, à Gorée et dans les autres lieux destinés à ce commerce, dont il faut que nous disions ici quelque chose, après que nous aurons fait remarquer que les observations que l'on vient de lire sur le commerce de la gomme, sont en partie tirées du Voyage fait en 1785, par M. de la Jaille, au Sénégal, pour y remplir une mission du Gouvernement, et des notes intéressantes qu'y a ajoutées M. de la Barthe.

Outre la traite des noirs qui se fait à Galam, à Gorée, les Français la font encore dans divers autres lieux, tels que la Côte-d'Or, le Benin, le Gabon : ils en tirent aussi de la côte d'Angole, de Cabende, Malembe, Loango, Ambriz, en concurrence avec les Anglais et les Hollandais.

La manière de faire cette traite a lieu ou par les Européens eux-mêmes ou par l'entremise des peuples de la côte.

Quand ce sont les Européens qui les recueillent eux-mêmes, c'est en envoyant leurs canots vers les villages qui sont sur le bord des petites baies et des rivières ou sur le bord de la mer; alors ils envoient des courtiers dans différens endroits, ou bien ils s'adressent aux facteurs publics ou particuliers qui sont établis dans le pays.

Les facteurs publics sont des nègres commerçans qui

font le trafic d'une manière suivie; ils ont des correspondances régulières avec d'autres courtiers, depuis le bord de la mer, jusque dans l'intérieur des terres. Quand les courtiers de l'intérieur des terres ont un certain nombre d'esclaves, ils les envoient à des marchés placés de distances en distances, où d'autres courtiers successivement font parvenir ainsi les esclaves jusqu'à la côte, après un voyage de 500 kilomètres (100 lieues) et quelquefois davantage. Durant son voyage, il a passé sur le territoire de divers rois et princes auxquels il a fallu payer un certain droit de passage et de sûreté; ce qui fait que l'esclave augmente de prix à mesure qu'il approche de la côte.

La seconde classe de marchands nègres est composée de ceux qui voyagent dans l'intérieur des terres, mais qui n'ont aucune communication ni correspondance de commerce régulier dans l'intérieur du pays. Leur vie est très-errante, et les courses qu'ils font sont très-irrégulières.

Les autres marchands nègres qui voyagent en remontant les grandes rivières ont des canots bien armés, et s'avancent souvent jusqu'à mille à 15 cents kilomètres (deux à trois cents lieues). Avec cinquante ou soixante hommes d'équipage, ils ramènent une centaine d'hommes à la fois.

La plus grande partie de ces marchands vivent des bénéfices de leur état; il en est cependant quelques-uns qui sont plus pauvres et qui font des courses pour les vaisseaux. On leur donne à crédit une certaine quantité de marchandises qu'ils vont échanger contre des esclaves; mais quand ils partent, on leur fait laisser des gages pour s'assurer de leur retour. Ces gages sont leurs propres parens qui sont détenus jusqu'à ce qu'ils reviennent. En retour des esclaves, on donne diverses marchandises dont nous ferons connaître les principales plus bas.

La traite des nègres commence à peu près à la rivière

du Sénégal, et s'étend jusqu'à la partie la plus reculée de la côte d'Angole.

Sur les rivières du Sénégal et de Gambie, les Européens font la traite en remontant avec leurs vaisseaux, jusqu'à un lieu où ils puissent jeter l'ancre. Alors ils envoient leurs bateaux ou canots, qui sont toujours bien armés, dans les différens villages situés sur les bords ou dans les voisinages de ces rivières. Ils amènent ordinairement avec eux des naturels qui sont au fait de la chose, et qu'ils incorporent avec les matelots. Lorsqu'ils sont à portée des différens villages, ils font feu d'un mousquet ou battent le tambour pour faire savoir aux habitans qu'ils ont besoin d'esclaves.

On leur en amène en effet qu'on avait déjà ou qu'on a été chercher quand le vaisseau a paru. Il arrive aussi que les grands bateaux armés que nous avons dit appartenir à la troisième classe des marchands et qui descendent souvent le long des grandes rivières, chargés d'esclaves, leur en fournissent.

Les négocians d'Europe et particulièrement les Anglais, ont sur la rivière de Sierra-Leone, plusieurs établissemens particuliers où résident leurs agens, qui sont des blancs, et qui ont soin de leur faire des provisions d'esclaves.

Sur la côte qui s'étend depuis le Cap-Monte, jusqu'au cap des Palmes, les naturels, lorsqu'ils ont quelques esclaves à vendre, le signifient en général par des feux. Les vaisseaux qui sont dans cet endroit, sont obligés de faire constamment sentinelle, et d'envoyer leurs bateaux dans l'endroit de la côte où ils aperçoivent de la fumée. On leur livre en général environ trois ou quatre esclaves à-la-fois. Il arrive quelquefois aussi que les naturels amènent eux-mêmes les leurs. Les vaisseaux sont souvent

un an sur cette côte avant d'avoir pu compléter leur cargaison.

Quand un vaisseau arrive à la Côte-d'Or, pour acheter des esclaves, ordinairement il met à l'ancre à Anna-Maboë: il envoie les canots pour acheter de la poudre d'or, ensuite il achète des esclaves. Sur d'autres parties de la côte, c'est avec des marchandises d'Europe qu'on fait toujours les échanges d'esclaves; mais assez ordinairement sur celle-ci, la poudre d'or entre dans les marchés; en sorte que l'or qui est pris d'une partie de la côte est rapporté à l'autre.

Dans cet endroit, les courtiers nègres amènent les esclaves en troupes, et de peur qu'ils ne leur échappent, ils leur engagent ordinairement un poignet dans une pièce de bois qu'ils sont obligés de porter, ou sur leur tête ou au cou ou de la manière qui paraît la plus propre à remplir son objet.

A Whuidah, Juida ou Juda, Calbarg ou Calabar, Benin et Angole, les chaloupes sont inutiles, si ce n'est pour arriver au rivage où l'on va chercher du bois et de l'eau. On n'y demande point d'or en échange.

Le nombre d'esclaves que les Européens tirent d'Afrique, a varié suivant les guerres et les établissemens que les Européens ont eu a entretenir dans leurs colonies.

Dans l'année 1768, on alla chercher en Afrique 104 mille naturels; ce nombre a été à-peu-près le même pendant les quatre années suivantes: il a diminué pendant la guerre d'Amérique. L'on fixe à 100 mille, le nombre d'esclaves conduits en Amérique, pendant 1786; et le nombre des vaisseaux qui les portèrent à 350. Ce nombre peut-être regardé comme le nombre ordinaire qu'importent les Européens en temps de paix. Les Anglais, les Hollandais,

les Danois, les Portugais et les Français, sont ceux qui font aujourd'hui la traite.

Avant de donner l'aperçu du commerce français à la côte d'Afrique et de chaque établissement en particulier, nous croyons utile de faire connaître ici deux choses : 1°. la nature et la valeur des marchandises employées à la traite des noirs ; 2°. le prix d'un esclave évalué en marchandises de cette espèce, au Sénégal et à Gorée.

Marchandises employées à la traite des Nègres, depuis Gorée jusqu'à la rivière de Gambie, avec leur prix commun dans cette partie de l'Afrique, en 1789.

Une pièce de Guinée (toile bleue dont nous avons déjà parlé) valait	10 barres.
Une pièce d'indienne commune	10
Une pièce de platille (espèce de toile)	2
Trois à quatre pintes d'eau-de-vie	1
Un fusil de traite	20
Un fusil à deux coups	20
Une paire de pistolets	6
Cent pierres à fusil	1
Cent balles à fusil	1
Deux livres de plomb à giboyer	2
Deux livres de poudre à canon	1
Un sabre de traite	1
Quatre écheveaux de laine rouge et jaune	1
Une branche d'ambre opaque, n°s. 3 et 4	1
Une *idem* de corail	1

Marchandises assorties pour le même objet.

Dix cordes de blacpoint	1
Dix masses de contre-bordées bleues et rouges	1

Une masse d'olivette blanche et jaune..........	1
Deux cordes de cristal taillé..................	1
Deux cordes de laquis bleu....................	1
Six mains de papier de traite.................	1
Six pouces d'écarlate.........................	1
Quatre têtes de tabac.........................	1
Vingt-cinq gros grelots de cuivre.............	1
Vingt-cinq petits *idem*......................	1
Quatre cadenas en cœur........................	1
Huit couteaux flamands........................	1
Quatre petits miroirs bordés de papier doré.....	1
Un miroir ordinaire en cadre de bois.........	1
Un petit bassin de cuivre.....................	1
Une marmitte de potin.........................	1
Une piastre d'Espagne.........................	1

Prix d'un Captif de choix, en 1789.

Suivant la note qu'en a donnée M. Barthe dans ses additions au *Voyage de M. de la Jaille au Sénégal*, un captif de choix coûtait à cette époque, dans les marchés du Sénégal................................ 28 barres.

En marchandises de l'espèce, suivaient :

Un fusil de traite...........................	1
Un sabre.....................................	1
Quatre flacons d'eau-de-vie et de rum.........	4
Une brasse d'indienne.........................	4
Une moitié de mouchoir........................	1
Deux pagnes bleues............................	8
Une corde de verrot blanc.....................	1
Un bassin de cuivre...........................	4
Cinq balles de plomb..........................	1

Cinq pierres à fusil	1
Un couteau ou jambette	1
Un couteau flamand	1
TOTAL	28

Les enfans ne se vendent que la moitié des hommes faits, c'est-à-dire qu'ils valent 10 à 14 barres.

Nous ne garantissons point que le prix des esclaves à la côte soit aujourd'hui comme à cette époque; probablement il a dû augmenter; mais ce que nous venons d'en dire suffit pour donner une notion et même des connaissances utiles sur cette partie du commerce français.

Il est en général lucratif pour le négociant, quoique moins avantageux que les autres pour le reste de la nation, parce que la plupart des marchandises qui en forment les échanges, sont de l'Inde ou du produit du commerce étranger, et peu de celui des fabriques françaises.

Au reste, les exportations françaises en Afrique s'élevaient avant la guerre à 16 millions 883 mille fr., et produisaient, premièrement, 30 mille 87 noirs, vendus 43 millions 835 mille fr.; secondement, 1 million 701 mille francs en gomme, ivoire, poudre d'or, etc.

Si l'on établit le fret, les assurances, les frais d'armement et de navigation à 30 pour cent, nous aurons un premier capital de 21 millions 817 mille 900 fr. d'exportation, au lieu de 16 millions 883 mille fr. Le premier capital, par la vente des esclaves, en produit un nouveau de 43 millions 835 mille fr. Ce nouveau capital ne souffre aucune déduction, parce qu'il se compose non des noirs achetés à la côte d'Afrique, mais de ceux vendus et livrés aux colonies; ce qui suppose une traite de 30 mille 87

noirs. Si nous admettons, comme on n'y est que très-bien fondé, une perte de 10 pour cent pour les mortalités; si, au second capital nous ajoutons la prime que le gouvernement accordait à ce commerce, laquelle, sous diverses formes, s'élevait, année moyenne, à 2 millions 340 mille fr.; si nous y ajoutons encore 1 million 701 mille fr. pour le montant de la gomme, de l'ivoire achetés, ainsi que les noirs, avec le premier capital, nous verrons que ces armemens donnaient un bénéfice de 112 pour cent, plus, les profits à faire sur les denrées coloniales achetées avec le produit des nègres vendus.

Des 16 millions 783 mille fr. de marchandises apportées à la côte d'Afrique, 8 millions 836 mille étaient d'origine nationale, 7 millions 263 mille étaient le produit de notre commerce immédiat avec l'Asie et de celui d'entrepôt avec l'Angleterre et la Hollande; les 774 mille francs restans se composaient de piastres fournies par notre commerce sur l'Espagne et de quelques productions du sol et de l'industrie du Brésil, des États-Unis et de l'Allemagne.

Le commerce de la côte d'Afrique que faisaient les Français, était ordinairement suivi par les villes de Nantes, du Hâvre, de Bordeaux, de la Rochelle, de Marseille, de Harfleur, de Rochefort, de Saint-Malo, de Port-Liberté.

En 1788, Nantes y envoya 32 navires jaugeant 11 mille 113 tonneaux portant pour 5 millions 225 mille fr. de marchandises.

Le Hâvre, 13 navires jaugeant 6 mille 288 tonneaux, et pour 4 millions 67 mille fr. de marchandises.

Bordeaux, 31 navires jaugeant 4 mille 634 tonneaux, et portant pour 3 millions 535 mille fr. de marchandises.

La Rochelle, 6 navires jaugeant 5 mille 65 tonneaux,

et portant pour 1 million 319 mille fr. de marchandises.

Marseille, 7 navires jaugeant 1 mille 987 tonneaux, et portant pour 736 mille fr. de marchandises.

Rochefort, Saint-Malo, Port-Liberté, Harfleur, 6 navires jaugeant 3 mille 346 tonneaux, et portant pour 1 million 901 mille fr. de marchandises.

Ce qui fait un total de 105 navires, un tonnage de 35 mille 227 tonneaux, et 16 millions 783 mille fr. employés à la traite par les villes que nous venons de nommer, en 1788.

Les marchandises que l'on y a portées ont consisté en farines, légumes, huiles et autres comestibles pour une somme de 1 million 130 mille fr.; en eau-de-vie, vins, liqueurs pour une somme de 1 million 579 mille fr.; en armes blanches et à feu pour 520 mille fr.; en fer, cuivre, plomb, étain pour 575 mille fr.; en toiles de fabrique nationale et mouchoirs, 2 millions 148 mille fr.; en toiles étrangères et mousselines de l'Inde, pour 6 millions 675 mille fr.; en draperies, pour 285 mille fr.; en coutellerie, pour 164 mille fr.; en diverses étoffes, pour 328 mille fr.; en corail et verroterie, pour 198 mille fr.; en poudre de guerre, pour 112 mille fr.; en tabac, pour 730 mille fr.; en cordages et jeux de voiles, pour 250 mille fr.; en mercerie, chapellerie, bonneterie, pour 1 million 195 mille fr.; en piastres, pour 326 mille fr.; en cauris, pour 588 mille fr.

Les retours de ce commerce ont consisté en gomme, morfil, poudre d'or, cire, etc. apportés à Bordeaux, Nantes, Marseille, le Hâvre, la Rochelle, Baïonne, pour une somme de 1 million 701 mille fr.; en 29 mille 506 noirs vendus à Saint-Domingue, 358 noirs vendus à Tabago, 223 noirs vendus à Cayenne.

Tel est le tableau résumé du commerce français à la côte occidentale d'Afrique à l'époque que nous venons d'in-

diquer: nous n'en étendrons pas plus loin les détails; mais avant de passer à la notice de chaque établissement français en particulier, nous ferons connaître les dispostions de l'arrêté des Consuls du 7 germinal an X, relatif aux droits imposés sur les marchandises qui en proviennent.

Elles portent : 1°. Qu'il ne sera perçu aucun droit sur les bâtimens français à l'entrée de la rivière du Sénégal; 2°. qu'à la sortie de la rivière seulement il sera perçu sur la gomme un droit de 5 fr. par 48 kilogtammes 915 grammes (1 quintal); 3°. que les droits sur le morfil et autres productions de ce pays seront de 5 pour 100 de leur valeur également à la sortie.

ÉTABLISSEMENS FRANÇAIS
A LA COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE.

(*Voyez* la Carte N°. XVI).

ARGUIN.

Le premier qui s'offre aux navigateurs qui voyagent vers le sud de l'Afrique en partant de France est l'île d'Arguin, à 75 kilomètres (15 lieues sud du Cap-Blanc).

Les Portugais y bâtirent un fort en 1455; ce fort successivement possédé par les Hollandais en 1633; les Français en 1678; les Prussiens en 1685, fut accordé à la compagnie du Sénégal en 1727.

On faisait autrefois à ce comptoir un commerce assez

considérable de gomme extraite des forêts de gommiers, dont est couverte la rive droite de la rivière de Saint-Jean, qui n'en est pas éloignée.

La compagnie fit démolir les fortifications, et attira les Maures pour la vente de la gomme de cette partie de la côte, à un lieu appellé l'*Escale du Désert*, peu distante de l'île Saint-Louis au Sénégal.

Le traité de 1763 ayant maintenu les Anglais dans la possession du Sénégal, on agita la question de savoir s'ils avaient le commerce exclusif à Arguin; mais la conquête du Sénégal en 1779, et le traité de Versailles du 3 septembre 1783, levèrent toutes difficultés à cet égard, et Arguin resta à la France.

L'île d'Arguin est, suivant quelques personnes, notamment M. de la Jaille, chargé par le Gouvernement français en 1785 d'aller visiter les côtes d'Afrique, propre à recevoir un établissement de pêcherie. Les Hollandais qui l'ont possédée pendant quelque temps, nous en ont donné l'exemple. On trouve sur les bancs qui l'avoisinent, une espèce de grosse morue propre à être salée et sechée.

Cette pêche peut se faire depuis nivôse jusqu'en messidor (janvier jusqu'en juillet). Elle est suivie par les Maures qui la font avec succès.

L'île d'Arguin abonde en tortues qui sont très-utiles pour les équipages des navires, ainsi que pour les convalescens.

En continuant de suivre la côte d'Afrique, vers le sud on trouve Portendic, rade foraine où nous avons un comptoir pour la traite de la gomme.

Il s'y en fait un commerce assez considérable, tant de la part des Anglais que des Français.

Portendic avait été acquis des Maures par la compagnie du Sénégal, en 1717 : ce traité fut confirmé en 1723 par un

un nouveau traité avec un chef maure. Il y avait un fort qui fut démoli en 1727, et la traite fut attirée à l'escale du Désert, ainsi qu'on en avait usé pour celle qui se faisait à Arguin.

Les Anglais se sont réservé, par le traité de paix de 1783, de commercer à Portendic, ainsi qu'à la rivière Saint-Jean, sans toutefois pouvoir y former d'établissement.

Cette facilité donnée aux Anglais les met à même de faire un commerce assez considérable de gomme, que l'on porte à 293 mille 400 kilogrammes (six cents milliers) pesant chaque année.

SÉNÉGAL.

On donne ce nom à une étendue de pays plus ou moins considérable, située sur les deux rives de ce fleuve, et où se trouvent les principaux établissemens français dans cette partie de l'Afrique.

Le fleuve du Sénégal est mieux connu aujourd'hui qu'il y a vingt ans. A cette époque, sa source, son cours, ses bords, étaient mal déterminés ou placés à des distances arbitraires et peu voisines de la réalité.

Le Sénégal et le Niger ont été long-temps confondus ensemble ; mais depuis les recherches savantes de M. Danville, confirmées par les voyages de M. Mungo Parck, il est reconnu que ce sont deux fleuves différens.

L'embouchure du Sénégal dans l'Océan est fermée par une barre de sable et de vase que le courant entraîne vers la mer, et que le flot repousse. Elle laisse cepen-

dant une passe qui permet l'entrée aux barques et petits bâtimens pontés. Elle varie de situation et est toujours dangereuse à passer. C'est à 15 kilomètres (cinq lieues) au-dessus, que sont l'île et le fort Saint-Louis (*Voyez* la Carte).

Cette île a environ 2 kilomètres et demi (une demi-lieue) de superficie, s'étend du nord au sud, et forme une espèce de banc alongé à une petite distance étroite de la côte qui sépare le fleuve de la mer.

Le sol plat, aride et peu élevé au-dessus du niveau du fleuve, ne permet pas de s'y livrer à la culture ; on y voit réussir seulement quelques jardins dans la saison des pluies.

Le climat, constamment mal-sain, est cependant moin dangereux dans la basse saison, qui commence en frimaire (décembre) et finit en floréal (mai), et qui est ainsi appelée parce que les eaux du fleuve sont basses dans cet intervalle.

Les maladies sont plus fréquentes pendant le reste de l'année, qu'on nomme la *haute-saison*, à cause des débordemens, et se réduisent en général à deux espèces, la dyssenterie et la fièvre maligne.

Le siége du commerce et de l'administration attire dans cette île une peuplade assez nombreuse de mulâtres et de nègres libres. Ils subsistent du produit de la traite qu'ils vont faire au haut du fleuve dans la saison convenable, soit de vivres, soit d'objets de commerce. Les Européens les emploient au service des embarcations.

Il y a plusieurs îles voisines du chef-lieu où l'on croit que l'on pourrait cultiver le coton et le tabac. Elles sont à peu près inhabitées.

En remontant le Sénégal au-dessus du coude où sa direction change, et à 125 kilomètres (25 lieues) de

l'île Saint-Louis, on trouve l'*escale du Désert*. Ce lieu aride est réellement désert, et renommé pour la traite de la gomme qu'on y fait avec les Maures.

A 300 kilomètres (60 lieues), toujours en remontant le fleuve, est une île assez grande, nommée l'*île à Morphil*, sur la pointe de laquelle la compagnie française fit construire en 1743 un fort qu'on appelle *fort du Podhor* ou *Podor*.

Cette escale est également importante pour la traite de la gomme.

Il y a encore deux autres escales, une avant celle du désert, appelée le *Coq*, et une autre plus haut, appelée le *Terrier-Rouge*. On y fait la traite de la gomme.

Cette traite n'est pas la seule branche de commerce que l'on fait au Sénégal, celle des nègres y entre aussi pour quelque chose; cependant M. de la Jaille assure dans son *Voyage au Sénégal*, qu'elle n'allait pas à plus de quinze cents noirs, tant dans les établissemens du Sénégal qu'à Gorée.

L'exportation de la gomme qui n'était, en 1787, que de 446 mille 383 kilogrammes 650 grammes (912 mille 850 livres) pesant, s'est élevée en l'an VII (1798 à 1799), de 542 mille 281 kilogrammes 929 grammes (1 million 108 mille 961 livres) pesant.

La population actuelle, tant européenne qu'africaine du Sénégal, n'est point considérable.

D'après un recensement de 1779, la population de l'île du Sénégal était de 383 blancs et habitans; savoir: 78 hommes, 169 femmes, 53 garçons, 83 filles.

La population mulâtres et nègres libres, de 777; savoir: 242 hommes, 400 femmes, 69 garçons, 66 filles.

Celle des captifs, de 1858; savoir: 478 hommes, 579 femmes, 195 garçons et 206 filles.

Depuis cette époque, la population du Sénégal s'est considérablement accrue; en 1786, on l'évaluait à cinq mille ames : en 1801, elle était de dix mille ames. Cette augmentation est due à l'arrivée successive des noirs amenés de Galam. Malheureusement, dit M. La Barthe dans ses notes sur le *Voyage* de M. de la Jaille, le nombre des habitans est trop grand relativement au peu d'étendue de l'île Saint-Louis et aux moyens d'assurer leur subsistance. On a cherché à y suppléer en faisant l'acquisition d'une île voisine, afin d'y faire refluer le surplus de la population, et d'essayer d'y former des établissemens.

Nous ne répéterons pas ici ce que nous avons déjà dit plus haut du commerce de la gomme du Sénégal et de la traite des nègres; nous passerons aux établissemens qui sont compris sous le gouvernement du Sénégal.

Nous remarquerons seulement que c'est au Désert, sur le fleuve du Sénégal, que se tient le grand marché de la gomme, et que c'est à cette escale que les Maures Trarshaz viennent porter la gomme de la forêt de Sahel, qui en est éloignée de 140 à 150 kilomètres (28 à 30 lieues.)

PODOR.

Le fort et le village de Podor forment un autre établissement français sur le Sénégal. Il est situé dans l'île à Morphil, à 300 kilomères (60 lieues) de l'embouchure du Sénégal. Cette île très-fertile produit une grande quantité de mil, et on y trouve beaucoup de bestiaux. Le café, le coton, l'indigo y croissent sans soins; on assure même que la canne à sucre y serait cultivée avec succès. L'objet

de la compagnie du Sénégal en formant cet établissement en 1743, était de mieux assurer la subsistance des habitans de l'île Saint-Louis, de protéger la traite, et de favoriser leurs communications avec les parties supérieures du fleuve.

L'île de Bilbos, à 350 kilomètres (70 lieues) au-dessus de Podor, est abondante en pâturages; l'air en est salubre : on pourrait y former un établissement utile pour les voyageurs qui remontent le Sénégal.

Le fort du Podor est presque ruiné ; il serait sage, dit M. Golberry, qui a pu en juger, de le reconstruire autrement et dans une autre situation.

L'île à Morphil et celle de Bilbos ne sont séparées que par un bras du Sénégal ; elles ont ensemble 325 kilomètres (65 lieues) de longueur, une largeur moyenne de 15 kilomètres (3 lieues) ; elles sont sur la rive gauche du fleuve.

La surface des deux îles forme une étendue de 4 mille 680 kilomètres carrés (195 lieues carrées), suivant M. Golberry (*Voyage en Afrique*).

Le nom de l'*île à Morphil* donné à la première, vient de ce qu'on y voit beaucoup d'éléphans que les nègres chassent, et dont ils vendent les défenses, que l'on nomme en terme de commerce, *morphil* ou *morfil*.

L'escale du Cok ou Coq et le fort de Podor sont à la partie occidentale de l'île à Morphil. Ces deux îles sont, au reste, sous la domination des Foulhas, peuple dont le monarque porte le titre de *Siratick*.

GALAM.

A 150 kilomètres (30 lieues) au sud de l'extrémité méridionale de l'île Bilbos, on entre dans le territoire de Galam,

peuplé par une nation de nègres que nous nommons *Sarcolets* ou *Sarracolets*, mais dout le véritable nom, suivant M. Golberry, est *Serrawallis*, et Galam est le chef-lieu de cette nation qui a un roi particulier.

C'est l'ancienne compagnie des Indes qui a formé les établissemens de Galam. Elle avait fait construire sur une des rives du fleuve le *fort Saint-Joseph*, à environ 1 mille 275 kilomètres (255 lieues) de l'île Saint-Louis.

Sa situation est désagréable, à cause du mauvais air et des dégâts fréquemment occasionnés par le fleuve. Les Anglais, après s'en être emparés, et l'avoir acquis par la paix de 1763, l'avaient abandonné.

Le projet des Français était de le transférer près de Sangalon, village situé à l'embouchure de la rivière de Feleme, ou Felemé, comme écrit d'Anville, laquelle va se rendre dans le fleuve du Sénégal, 40 kilomètres (8 lieues) plus bas (*Voyez* la Carte).

Le comptoir de Galam avait pour objet, comme celui de Podor, de faciliter l'extension du commerce. C'est là que la traite des noirs est la plus abondante, relativement aux autres lieux du Sénégal.

Chaque année une partie des habitans du Sénégal et de Gorée font le voyage de Galam; les bâtimens, au nombre de 40, plus ou moins, partent dans le courant de messidor (juillet), et sont trois mois pour remonter le fleuve, en sorte qu'ils arrivent à Galam vers la fin de vendémiaire (octobre). Là, se tient une foire ou marché où se trouvent les Maures des pays circonvoisins. Cette foire a lieu depuis le 10 jusqu'au 25 brumaire (les 15 premiers jours de novembre): on y traite de l'or, du morfil, des peaux de bœufs, du riz, de plusieurs sortes de mil et du blé de Turquie. Les objets d'échange sont des guinées ou des pièces de toiles, des armes à feu, de

la verroterie, quincaillerie, etc. Lorsque les eaux du fleuve commencent à baisser, l'on donne le signal du départ; le retour des bâtimens s'effectue dans l'espace de quinze jours, et l'on juge bien que l'arrivée de la flotte au Sénégal y produit la joie la plus vive parmi les habitans.

On appelle *Mandingues* les Maures qui se rendent à Galam; ils font du commerce leur plus grande occupation. Ces Mandingues forment des peuplades assez considérables qui habitent le pays de Galam, le long de la rive gauche du Sénégal et les contrées voisines au sud-est. Ils forment des caravanes, parcourent l'intérieur de l'Afrique; ils y portent les marchandises qu'ils ont achetées des Européens, et en ramènent des esclaves: ils en rapportent aussi de l'or et du morfil.

GORÉE.

PAR le traité de 1783, il est stipulé que les possessions françaises à la côte occidentale d'Afrique sont: 1°. le Sénégal et dépendances, ce qui comprend les côtes depuis le Cap-Blanc jusqu'au Cap-Vert, sous la réserve que les Anglais auront le droit de faire la traite de la gomme depuis l'embouchure de la rivière Saint-Jean jusqu'à la baie et fort de Portendic, inclusivement, sans pouvoir former, dans ladite rivière, sur la côte, ainsi que dans la baie de Portendic, aucun établissement permanent, de quelque nature qu'il puisse être. Suivant le traité de 1783, les Français et les Anglais continueront à occuper les côtes, suivant l'usage qui a eu lieu jusqu'à présent;

2°. L'île de Gorée avec les côtes de la Terre-Ferme,

où se trouvent les anciens comptoirs de Ruffisque, Joal, Portudal, depuis le Cap-Vert jusqu'au fleuve Gambra, autrement, rivière de Gambie; l'ancien comptoir d'Albreda, sur la rive droite de cette rivière;

3o. Les côtes qui s'étendent depuis le cap Sainte-Marie jusqu'à la rivière de Sierra-Leone.

Nous avons fait connaître le Sénégal et ses dépendances; il nous reste donc à parler de Gorée et des autres parties jusqu'à la rivière de Sierra-Leone.

L'île de Gorée est située par 14 degrés 17 minutes de latitude septentrionale, et par 45 de longitude orientale de l'île de Fer. Elle est séparée de la Grande-Terre par un canal de 2 mille 925 mètres (15 cents toises) de largeur.

C'est une sorte de rocher qui a à peu près 1 mille 170 mètres (600 toises) de longueur sur une largeur moindre, et fort irrégulière : elle s'appelait autrefois *Barsaguiche;* elle était alors une dépendance du Cap-Vert. Betam, un de ses rois, la céda en 1617 aux Hollandais, qui la fortifièrent et la nommèrent *Gorée*, du nom d'un village hollandais, et ils y bâtirent deux forts, Saint-François et Saint-Michel. Les Anglais s'en emparèrent en 1663; mais l'amiral Ruiter la reprit l'année suivante. Trois ans après, le comte d'Estrées se rendit maître de Gorée, qui nous est restée jusqu'en 1758. A cette époque les Anglais nous l'enlevèrent. Le traité de Paris, de 1763, nous rendit Gorée, qui, reprise en 1779, nous fut rendue par le traité de 1783.

Avec cette île, nous avons recouvré le terrain cédé à la France par le roi de Damel en 1763 et 1765, ainsi que les comptoirs de Ruffisque, Portudal, Joal, Salum et Albreda.

Le comptoir de Ruffisque ou Ruffick a été abandonné comme trop près de Gorée, et ne pouvant que multi-

plier inutilement les soins sans rien ajouter aux facilités pour la traite.

Ruffisque est, au reste, la capitale du royaume de Cayor, un des Etats principaux de cette côte.

Portudal est dans la dépendance du royaume de Baol. Les Etats de ce nom s'étendent depuis les limites de celui de Cayor jusqu'à la pointe Serène, ce qui forme 50 à 60 kilomètres (dix à douze lieues,) et à 150 kilomètres, (trente lieues) dans les terres.

On tire de Portudal du mil en quantité, du beurre, des œufs : on peut y traiter cent vingt captifs par an.

Joal, autre comptoir compris dans la division de Gorée, fait partie du royaume de Sin, Bursin ou Barbessin, car on lui donne ces trois noms. Cet Etat s'étend depuis la pointe Serène jusqu'à la rivière Bursalum, ce qui fait une étendue d'environ 60 kilomètres (12 lieues). Les terres de ce petit Etat sont bonnes et fertiles.

Le bourg de Joal, situé à 600 kilomètres (120 lieues) de Gorée, et où est notre comptoir, offre une traite abondante de riz, volaille, bestiaux. On peut s'y procurer cent esclaves par an, et en outre des cuirs verts, de la cire et du morfil.

Notre comptoir d'Albreda est situé dans le royaume de Bar, à 40 kilomètres (8 lieues) environ de la rivière de Gambie et sur la rive septentrionale. A peu de distance est le fort James appartenant aux Anglais, et où ils ont attiré toute la traite.

Ce comptoir est sans défense et négligé; cependant on convient qu'il serait très-intéressant pour la traite de l'or, des nègres, de la cire et de l'ivoire.

La rivière de Gambie, qui devrait porter le nom de *fleuve de Gambra*, descend de très-haut dans les terres :

son embouchure dans la mer a plus dê 10 kilomètres (2 lieues) de largeur; elle se rétrécit lentement.

A 50 kilomètres (10 lieues) de la mer, on trouve sur un îlot le fort James, dont nous venons de parler. Il coupe le canal de la rivière et laisse deux passages où des vaisseaux de 60 canons peuvent mouiller. Une frégate de 40 canons peut remonter jusqu'au-delà d'Eropina, situé à 350 kilomètres (70 lieues) de l'embouchure, et des barques de 150 tonneaux vont jusqu'à Fatenda, 500 kilomètres (100 lieues) plus haut.

Lors de la saison des pluies, le courant de la Gambie est si rapide qu'il est impossible de la remonter. Il est indispensable d'attendre le temps de la sécheresse, c'est-à-dire qu'elle n'est praticable que depuis le mois de fructidor jusqu'en messidor (septembre jusqu'en juillet); et comme le flot s'y fait sentir très-haut dans la rivière, c'est un avantage pour les bâtimens qui la remontent dans cette saison.

Les deux rives de la Gambie sont occupées par de petites peuplades de nègres. Les Anglais y ont un très-grand nombre de comptoirs, en sorte que les bâtimens, soit en remontant, soit en descendant, n'ont qu'à charger des cargaisons préparées à l'avance.

Le commerce de cette rivière est considérable, par l'affluence des Mandingues, qui viennent y vendre l'or, le morfil, les esclaves qu'ils ont achetés dans l'intérieur de l'Afrique.

La possession de la rivière de Gambie, ainsi que celle du fort James ayant été expressément garantie à l'Angleterre par l'article X du traité de Versailles, le commerce des Français à Albreda ne peut avoir lieu que par l'intérieur des terres, et avec les nations voisines.

Tels sont les différens établissemens qui se trouvent dans l'arrondissement de Gorée.

En résumant le commerce que les habitans de cette île faisaient en 1786, on voit qu'il était peu considérable.

En effet, ils ne fréquentaient que les mouillages de la côte, compris entre le cap Manoel et la pointe de Sangomar, située à l'embouchure des bras du Marigot de Salum. Ils se rendaient à ces mouillages dans de petites embarcations; ils y traitaient des bœufs, des moutons, des volailles, du mil, ou du riz, et d'autres objets de subsistance qu'ils consommaient en partie et dont ils vendaient l'autre aux navires en relâche dans leur rade; cette traite pouvait former un objet de 200 mille francs; les objets plus considérables, comme les captifs, l'or, le morfil, la cire et les peaux crues ne se traitaient qu'en petite quantité par les gens de Gorée, parce que les moyens de ces insulaires étaient très-bornés, et la traite des Noirs ne s'est portée en 1786 qu'à 300 captifs, évalués 360 mille francs. On pouvait évaluer leur traite en morfil à 60 mille francs; ainsi le total du commerce des habitans de Gorée allait en 1786 à 620 mille fr.

Le commerce propre des naturels de Gorée ne sera jamais fort étendu, parce que leurs moyens ne peuvent être que fort bornés; mais si l'agriculture prenait faveur dans les états du Damel, et si un comptoir agricole et marchand, dit M. Golberry dans son *Voyage en Afrique*, était placé dans le pays de Baol, et y prenait toute la consistance dont il est susceptible, Gorée pourrait devenir l'entrepôt d'un commerce qui donnerait douze cents captifs, évalués 1 million 44 mille fr.; de la cire, du coton, de l'indigo, des peaux crues, du morfil, du bois de construction et de teinture, du mil, du riz, du maïs, des bestiaux pour 3 millions; et si l'on établissait un commerce

par caravane avec le pays de Bambouc, on pourrait en tirer annuellement pour 400 mille fr. au moins de poudre d'or; ainsi le commerce de Gorée s'éleverait à 4 millions 480 mille fr.

En 1786 le commerce avec les états de Bur-Salum a produit aux navires en traite dans le Marigot, 600 captifs, évalués 720 mille fr.; cire brute, peaux crues, morfil, etc. 60 mille fr. Total 780 mille fr.

Les Anglais, pendant le temps qu'ils fréquentaient seuls le Marigot de Salum en tiraient douze cents captifs, évalués 1 million 440 mille fr.; cire, morfil, bois de teinture, bois de construction, peaux crues, etc. 200 mille fr. Les produits de ces deux articles devront être pour nous ce qu'ils étaient pour les Anglais lorsqu'ils étaient maîtres de Gorée.

Sans former un établissement fixe dans le Marigot de Salum, dont l'air est reconnu extrêmement mal-sain; mais en entretenant des relations suivies avec le Bur-Salum, et en excitant par des encouragemens les cultures de l'indigo, du coton et du riz, auxquelles les terres de Salum sont très-propres, ces différentes denrées pourront former un objet de 400 mille fr.

Les arbres à gomme existent en grand nombre dans les états de Salum, et l'on estime qne l'on pourrait retirer des acacias-gommiers qui s'y trouvent, 29 mille 240 kilogrammes (60 milliers) de gomme évalués 90 mille fr.

Ainsi l'on pourrait établir avec les états de Bur-Salum un commerce de 2 millions 130 mille fr.

Les Anglais ont traité dans la Gambie pendant 1785 et commencement de 1786, 3 mille captifs, évalués 3 millions 600 mille fr.

Les Français n'y ont traité pendant le même temps que 700 captifs, évalués 840 mille fr.

Les Anglais ont traité 24 mille 450 kilogrammes (50 milliers) de morfil, évalués 1 fr. les 489 grammes (20 sous la livre), 50 mille fr.

Les Français n'ont traité que 490 kilogrammes (1 millier de morfil), au même prix, mille fr.

Les Anglais ont traité dans la Gambie 120 kilogrammes (30 mille gros) d'or, évalués 10 fr. les 4 grammes (le gros), 300 mille fr.

Les Français n'ont traité qu'un kilogramme 600 grammes (400 gros) d'or, 4 mille francs.

Les Anglais ont traité en cire brute, en peaux crues et autres objets de moindre importance, pour une valeur de plus de 500 mille fr.

La traite française de ces mêmes objets ne s'est pas montée au-delà d'une valeur de 600 fr.

Le total de l'évaluation des produits du commerce des Français et des Anglais dans le fleuve de Gambra ou la Gambie, en 1785 et premier mois de 1786, est de 5 millions 295 mille 600 fr.

On conçoit que, s'il y avait un établissement agricole et marchand formé à Albreda, notre part dans ces produits serait beaucoup plus considérable qu'elle ne l'a été jusqu'à présent.

GAMBIA.

CETTE possession française est située sur la rivière de Bunck, à 5 kilomètres (une lieue) environ de son embouchure dans la rivière de Sierra-Leone.

Le gouvernement français ayant voulu former un éta-

blissement dans cette partie de l'Afrique, envoya en 1784 M. de la Jaille traiter de l'acquisition d'un lieu commode avec celui des princes africains dans le territoire duquel il se trouverait.

M. de la Jaille se décida pour l'île de Gambia, sur le Bunck, et pour en obtenir la jouissance, il fut signé le 11 janvier 1784, entre lui et Panabouré, roi du pays, une convention par laquelle ce roi nous a cédé le terrain nécessaire pour construire un comptoir moyennant un présent annuel de cent barres. Cet acte fixe d'ailleurs à 15 barres les coutumes pour chaque bâtiment marchand qui viendra y traiter.

Depuis cette époque, c'est-à-dire en 1789, M. Villeneuve Cillart, commandant la frégate la *Néréide*, instruit du projet des Anglais d'étendre jusqu'à la mer leur possession de la *Baie française*, passa un traité avec le roi de Banan, pour une portion de terrain situé vers le cap Tagrin, et qui contient plusieurs bons mouillages. Cette acquisition est d'autant plus avantageuse, que les terres en sont élevées et sont favorables à la culture.

Il n'y a dans l'île de Gambia qu'environ 3 hectares 6 ares (6 arpens) de terrain susceptible de culture : le reste est un marais; ce qui rend sa position peu salubre.

Le commerce qu'on y fait consiste en esclaves et en cire. On y a construit un fort.

La rivière de Sierra-Leone est superbe; elle est très-fréquentée par les Anglais qui ont un établissement à l'île de Bense (*Voyez* la *Carte*).

La meilleure saison pour aller dans cette rivière, est le mois de nivose et de pluviose (janvier et février), parce qu'alors on a fréquemment des brises de l'est pour sortir. Au mois de floréal (mai) le climat devient très-mal-sain, par les pluies continuelles qui règnent dans ces parages.

On voit par un état détaillé, qu'en a donné M. Golberry, que le commerce de la rivière de Sierra-Leone allait, en 1786, à plus de 19 millions de francs, en esclaves, morfil, indigo, coton, mil, tamarin, peaux crues, riz, bois de teinture, bois de construction, poudre d'or, etc. etc.

Sur ce commerce considérable les Français n'avaient qu'une somme de 600 mille fr. seulement; le reste était le produit du commerce anglais; sur quoi M. Golberry remarque avec raison, qu'il est bien étonnant que, dans toute l'étendue des côtes entre le cap Verga et le cap des Palmes, sur un développement de plus de 1 mille 250 kilomètres (250 lieues), l'industrie française soit sans activité, sans énergie. On dédaigne en France de participer à un commerce riche, dans des régions qui doivent être comptées au nombre des plus belles, des plus agréables, des plus intéressantes et des plus avantageuses de l'Afrique occidentale.

BARBARIE.

La France a encore en Afrique d'autres établissemens situés dans la partie appelée Barbarie, qui occupe le septentrion de ce continent.

Ces établissemens sont le Bastion-Français, Bonne, la Calle et le Colo.

Le Bastion-Français, sur la côte de Barbarie dans l'état d'Alger, a été long-temps le chef-lieu de nos établissemens dans l'état d'Alger: les Français s'y étaient établis en 1561. Ce bastion n'a qu'un petit port, qui ne peut recevoir que de très-petits bâtimens pour la pêche du corail. Le véri-

table port où arrivent les bâtimens français est la Calle, à 35 kilomètres (7 lieues) plus au levant.

La Calle, Bonne, le Colo sont des concessions de la régence d'Alger en faveur du commerce français, qui s'y exploite par une compagnie privilégiée.

Nous ne saurions mieux faire connaître la nature et l'importance du commerce qu'elle y exploite, qu'en rapportant l'extrait des motifs donnés au Corps législatif par M. Parrée, pour obtenir le rétablissement du privilége exclusif; ce qui a eu lieu cette année 1802.

« L'association de commerce, connue sous le nom de *compagnie d'Afrique*, remonte à l'époque des premières liaisons de la France avec l'empire ottoman.

» En 1560, des Marseillais obtinrent d'Alger un privilége touchant le Bastion-de-France et la pêche du corail.

» Depuis ce temps, jusqu'en 1694, des particuliers, des ordres religieux, les empereurs et les rois de France ont conclu neuf traités avec le bacha, le divan et la milice, le dey et la milice d'Alger.

» La convention de 1694 se distingue par son titre: *Concession d'Afrique;* elle n'est pas moins remarquable par ses effets. Concession territoriale, privilége pour la pêche du corail, engagement de ne livrer des blés qu'à la compagnie, garantie par la France : telles sont les bases de ce contrat.

» Il a été suivi des traités de 1719 et de 1764, et tous ces traités ont été ratifiés et renouvelés en 1793 par la République Française et la régence d'Alger.

» Si depuis, des nuages, produits par l'adresse d'une politique jalouse, ont semblé troubler l'antique harmonie entre la France et la régence d'Alger, la réciprocité des intérêts les a bientôt dissipés.

» Une

» Une armistice a été conclue en l'an VIII; un nouveau traité vous est annoncé par le Gouvernement.

» A cette longue suite d'habitudes politiques, je joindrai les considérations relatives aux intérêts réciproques des parties contractantes.

» La France devait à son commerce de préserver le pavillon français de toutes inquiétudes sur la Méditerranée.

» Il était digne de sa sollicitude de pourvoir à la subsistance des contrées méridionales, où les conseils du sol, le goût des habitans avaient naturalisé la culture de la vigne de préférence à celle du blé.

» La France devait à sa dignité d'acquérir à Alger une préférence marquée sur les autres nations, et de former à Marseille un entrepôt qui devînt un grenier pour elle, un marché pour ses voisins.

» De son côté, la régence d'Alger trouvait, dans une compagnie, un gage plus certain des redevances promises, que dans la personne d'un envoyé ou d'un consul. Ces redevances étaient le prix annuel des concessions territoriales à Bonne, à la Calle et au Colo; à ce prix, la compagnie avait le privilége exclusif des importations de nos fabriques à Alger, et de l'exportation de la cire, de la laine, des cuirs et sur-tout des grains.

» Le gouvernement français intervenait seulement dans ces spéculations, comme lien d'autorité et de garantie; mode qui distinguait la France des autres puissances de l'Europe, dans leurs relations équivoques avec la régence d'Alger.

» La compagnie d'Afrique mettait annuellement en action..........	50 bâtimens.
....	12,000 tonneaux.
....	800 marins.
Près de................	4 millions.

» Ce mouvement de départ et d'arrivages successifs, de décharge et de réexportation pour l'intérieur, pour nos ports, pour l'Italie, l'Espagne, entretenait à Marseille une manipulation et une école de marine précieuse sous tous les rapports.

» Il résulte de ce tableau de faits, que la compagnie acquittait un service public à l'égard de la régence, qui trouvait les moyens d'assurer, de couvrir le fonds de ses dépenses par les redevances fixes et constantes de la compagnie.

» Elle acquittait aussi, à l'égard de la France, un service public d'approvisionnemens, d'autant plus essentiel qu'elle était sous la direction immédiate du Gouvernement.

» Les concessions faites par la régence étaient donc une ferme à temps et à conditions, mise en valeur par des français sur un territoire étranger à la France; conditions qui ne dépendaient pas de son Gouvernement, où l'amour-propre particulier, exposé à tant d'avanies, était sacrifié à la dignité nationale, et où les opérations, regardées par la régence comme utiles pour elle, mettaient la France dans l'attitude d'un commerce prospère et d'une considération enviée par ses rivaux.

» La pêche du corail, comprise dans ces concessions, étendait aussi notre navigation et les procédés de notre industrie. Marseille avait enlevé à Livourne la mise en œuvre du corail, soit pour le goût, soit pour le poli. »

Ces considérations ont motivé la loi dont voici les dispositions :

1°. La compagnie d'Afrique, supprimée par la loi du 29 juillet 1791, et qui avait le privilége exclusif de la pêche du corail, et celui de l'exploitation des concessions faites à la République Française par les puissances barbaresques, reste définitivement supprimée.

2°. Il sera établi une nouvelle compagnie, qui jouira des avantages et prérogatives stipulés dans les derniers traités.

3°. La pêche du corail demeurera libre à tous les Français, moyennant une rétribution, qui sera payée à la compagnie par chaque bâtiment pêcheur, et dont la quotité sera fixée tous les ans par le Gouvernement. »

Les concessions de la compagnie d'Afrique consistent, comme nous venons de le voir, dans les trois ports appelés *la Calle*, *Bonne* et *le Colo*. Les articles du commerce de la compagnie d'Afrique dans ces endroits, étaient, avant la guerre, les piastres d'Espagne; elle les y envoyait, en les réduisant à un prix déterminé, suivant les comptoirs où elles devaient être employées.

Elle achetait et payait avec cette monnaie, le blé, la laine, la cire et les cuirs que le pays produit.

Ses expéditions étaient plus ou moins nombreuses, suivant que les récoltes des blés et des laines étaient plus ou moins abondantes.

La pêche du corail formait aussi une branche importante du commerce de la compagnie.

Elle suffisait même dans les années ordinaires pour couvrir toutes les dépenses de ses établissemens, qui s'élevaient chaque année environ à 400 mille francs.

Il est difficile de dire précisément à combien s'élevait chaque année le commerce de la compagnie.

Dans certaines années, on avait vu la compagnie extraire plus de 100 mille charges de blé, et 1 million 467 mille 450 kilogrammes (30 mille quintaux) de laine, et 140 bâtimens occupés à en faire le transport.

Dans d'autres années ces articles avaient absolument manqué.

En 1772, les retraits de la compagnie avaient été évalués

à plus de 1 million 500 mille francs; mais les années suivantes furent extrêmement inférieures.

En 1775, son commerce avait repris; ses retours excédèrent 1 million 500 mille francs, et la compagnie y employa environ 60 bâtimens.

COLONIES ET POSSESSIONS FRANÇAISES DANS LES DEUX-INDES.

SECTION TROISIÈME.

ÉTABLISSEMENS FRANÇAIS AUX GRANDES-INDES.

(*Voyez* la Carte N°. XVII.)

On comprend en France, sous la dénomination d'établissement des Grandes-Indes, non-seulement toutes les colonies et comptoirs de la nation, au sud et à l'est de l'Asie, mais aussi tous ses établissemens et postes à l'est de l'Afrique.

Pour mettre de l'ordre dans ce que nous avons à dire sur cette partie de nos possessions coloniales, nous partagerons en trois articles ce qui les concerne.

1°. Nous parlerons de nos établissemens situés à l'orient de l'Afrique; 2°. de nos établissemens à la côte de Malabar; 3°. de ceux que nous possédons à la côte de Coromandel; 4°. du commerce que nous faisons dans l'Inde en

général, à la Chine, et dans quelques autres pays au-delà du Gange.

COTE ORIENTALE D'AFRIQUE.

Depuis la paix d'Amiens, les Français ont acquis au Cap-de-Bonne-Espérance un droit de relâche qu'ils n'avaient pas avant. Cette circonstance nous engage à donner ici une idée de cette possession hollandaise, devenue si célèbre par son importance et sa situation.

L'article VI du traité entre la France, l'Espagne, la République Batave et l'Angleterre, du 14 germinal an X, (25 mars 1802), porte :

« Le port du Cap-de-Bonne-Espérance reste à la République Batave en toute souveraineté, comme cela avait lieu avant la guerre.

» Les bâtimens de toute espèce, appartenans aux autres parties contractantes, auront la faculté d'y relâcher et d'y acheter les approvisionnemens nécessaires, comme auparavant, sans payer d'autres droits que ceux auxquels la République Batave assujétit les bâtimens de sa nation. »

CAP DE BONNE-ESPÉRANCE.

Le Cap-de-Bonne-Espérance fait proprement la pointe occidentale de la baie de Falso, par la latitude sud de 34 degrés 25 minutes, et par la longitude de 35 degrés à

l'est de Ténériffe. Cependant, ce n'est pas cette pointe qui est le cap le plus méridional de l'Afrique, c'est le cap des Aiguilles qui occupe cette place à quelques minutes plus à l'est, par la latitude sud de 34 degrés 50 minutes.

A 7 mille plus au nord de la pointe occidentale de la baie de Falso, est la montagne du Lion. De la partie la plus septentrionale, ou de la croupe du Lion, s'avance en mer une langue de terre fort basse, appelée *les Dunes*, qui est la pointe occidentale de la baie de la Table : cela forme un golfe spacieux, dans lequel les vaisseaux sont à l'abri de tous les vents, excepté celui du nord-ouest, jusqu'à ceux d'ouest-nord-ouest, qui, dans les temps de tempête, y occasionnent une grosse mer fort dangereuse : c'est par un de ces coups de vents, que la compagnie hollandaise des Indes perdit, en 1737, sept de ses vaisseaux à leur retour en Hollande.

A l'entrée de la baie est l'île des Phoques, stérile, entourée de rochers, et où l'on exile les malfaiteurs.

La baie de la Table est circonscrite au sud par trois hautes montagues; savoir : la montagne du Lion, à l'ouest; celle de la Table, au centre; et celle du Vent ou du Diable, à l'orient. Ces trois montagnes forment ensemble à-peu-près un demi-cercle, qui contient la vallée de la Table, dans laquelle se trouvent la ville et le château du cap.

La montagne du Lion est divisée en deux parties, par un grand et profond ravin. L'une de ces parties s'appelle la *tête;* l'autre, la *queue* ou la *croupe* du Lion.

La compagnie hollandaise a fait placer sur chacun de ces deux endroits une perche, au bout de laquelle on hisse un pavillon, du moment qu'on aperçoit quelques vaisseaux en mer, pour leur faire le signal convenu : tous les mois on change ces pavillons, sur lesquels on fait passer, deux ans auparavant, des renseignemens en Hollande et aux fac-

toreries des Indes. On communique ces renseignemens aux capitaines des vaisseaux qui doivent aborder au cap, avec ordre de n'ouvrir leurs instructions, à cet égard, que lorsqu'ils se trouveront à la vue de cette montagne, pour connaître s'ils peuvent venir mouiller en sûreté sur la rade, sans craindre quelque trahison.

Il y a constamment un ou deux hommes de garde sur la tête du Lion, lesquels, quand ils voient venir quelque vaisseau de la mer, hissent aussitôt le pavillon, et donnent à connaître le nombre des bâtimens qui arrivent, en tirant le même nombre de coups d'une pièce de canon, qu'on a transportée, avec beaucoup de peine, sur le haut de la montagne, et dont le bruit est entendu facilement au cap, par la répercussion du son contre la montagne escarpée de la Table.

Nous ne pousserons pas plus loin la description du site du Cap-de-Bonne-Espérance; l'inspection de la carte et la géographie le font suffisamment connaître.

Nous remarquerons seulement que le sol est très-fertile au pied des montagnes dont il est couvert; mais les grandes vallées sont sablonneuses et stériles faute d'eau : voilà pourquoi la plupart des terres labourées se trouvent sur la pente des montagnes, où elles sont arrosées par les petits ruisseaux qui descendent de leurs sommets. Le terrain des environs du cap est saumâtre en plusieurs endroits; ce qui n'est pas favorable aux vignes; aussi le gouverneur Van-der-Stel, lorsqu'il voulut établir, au commencement du dernier siècle, les vignobles de Constance, d'où viennent les vins célèbres de ce nom, a-t-il fait prendre à chaque toise, en commençant du château jusque derrière la montagne de la Table, un panier de terre, qu'il a fait détremper avec de l'eau, pour s'assurer, par la dégustation, des cantons où le sol était le plus pur et le moins âcre. On trouva que le

meilleur terrain, était celui qu'occupent actuellement les vignes de Constance; c'est au moins ce que rapporte à ce sujet M. Stavorinus, chef d'escadre de la République de Hollande, dans la relation du voyage qu'il fit en 1771.

Ce ne fut guères que vers 1652 que les Hollandais formèrent la colonie du cap, d'après le conseil que leur en donna Riebeck, chirurgien en chef d'un de leurs vaisseaux, d'y établir un lieu de relâche pour les navires allant dans l'Inde. Ils firent en conséquence partir ce même Riebeck avec 4 vaisseaux et les choses nécessaires pour former une colonie à cette pointe de l'Afrique. Riebeck, à son arrivée au cap, y fit sur-le-champ construire, en terre et en bois, un fort, auquel il donna le nom de *Keer-de-Kou*, avec des bâtimens pour loger son monde et emmagasiner les munitions.

Cette colonie a répondu parfaitement au but qu'on s'était proposé en l'établissant; elle est aujourd'hui considérée comme un des établissemens importans de la Hollande.

C'est le seul qu'elle ait dans cette partie de l'Afrique. Il est sur-tout utile pour le bon ancrage qu'il offre dans la baie de la Table, depuis le mois de vendémiaire jusqu'au mois de floréal (d'octobre jusqu'au mois de mai), aux vaisseaux qui se rendent dans l'Inde. Pendant les autres mois de l'année, les vaisseaux de la compagnie sont obligés d'aller mouiller dans la baie, pour se mettre à l'abri des grandes tempêtes qu'on y éprouve alors.

Ce cap est d'une grande utilité pour Batavia et pour l'Inde en général aujourd'hui, où il fait passer 7 à 800 lasts de froment, ainsi qu'une grande quantité de vins blancs, de bière, de pois et de féves que l'on recueille aux environs du cap.

Le cap reçoit en retour, de Batavia, du riz, du sucre, de l'arrack et des planches, articles qui lui arrivent par un bâ-

timent destiné à cet effet, et que l'on appelle *vaisseau de provisions.*

Les officiers des bâtimens étrangers qui viennent d'Europe relâcher au cap, font ordinairement un commerce lucratif de différentes marchandises. Le vin, la bière, le tabac, toutes sortes de quincailleries, des habits, des souliers, du verre et différens meubles, sont les articles qu'ils y vendent avec le plus de profit. Plusieurs espèces de comestibles, comme jambons, viandes salées, saucissons, langues fumées, harengs, morue, saumon, etc. sont encore d'un bon débit.

Le séjour que les vaisseaux étrangers font au cap est ordinairement de peu de durée; la plupart ne s'y arrêtent que pour renouveler leurs provisions. Ceux qui y arrivent d'Europe, dans les mois de germinal, de floréal et de prairial (avril, mai et juin), vendent souvent leurs marchandises à l'encan; alors ils sont obligés de payer au fiscal de la compagnie à peu près 30 francs (5 rixdalers) de droit par chaque caisse; mais il faut considérer que toutes les marchandises apportées d'Europe au cap s'y vendent avec un bénéfice de 30, et même jusqu'à 100 pour 100.

Aujourd'hui les îles françaises de France et de Bourbon peuvent tirer du cap les provisions et comestibles dont elles peuvent avoir besoin; mais nous verrons tout-à l'heure que l'île de Madagascar offre plus de ressources encore pour cet objet.

Outre la ville du cap, la colonie hollandaise de ce nom comprend, dans l'intérieur, plusieurs forts villages, dont les principaux sont: Swellendans, Stellenboch, Drakestein, Granf-Reynet, Swarle-Land, Land-Van-Waveren et Falso, qui tous paient des redevances à la compagnie, et sont tenus de porter dans ses magasins une certaine quantité des productions du pays à un prix fixé.

Cependant, malgré la fertilité de la colonie et sa position avantageuse pour le commerce avec les autres nations maritimes, elle n'est pas d'un produit utile à la compagnie hollandaise.

Après avoir passé le Cap-de-Bonne-Espérance, les vaisseaux qui vont aux Indes remontent un peu au nord, et vont ou à Madagascar ou à l'île de France et de la Réunion (ci-devant Bourbon) avant de se rendre dans l'Inde; nous devons donc faire connaître ces établissemens à peu près dans cet ordre :

MOZAMBIQUE. MADAGASCAR.

Après que les Portugais eurent découvert le Cap-de-Bonne-Espérance, leurs navigateurs suivirent et fréquentèrent la côte orientale d'Afrique.

Les Arabes, alors en possession du commerce de l'Inde, faisaient une traite considérable sur cette côte; ils en tiraient beaucoup d'or, et ce métal leur servait à acheter les marchandises de l'Inde, qu'ils rapportaient dans leurs pays et dans leurs établissemens de cette partie de l'Afrique.

Les Portugais s'emparèrent bientôt de ce commerce par la force; ils formèrent des colonies, bâtirent des forteresses, et mirent des garnisons à Sofala, Mozambique, Quiloa, Montbase et Melinde.

Dans ces temps où aucune nation européenne n'était entrée en concurrence avec eux, ils faisaient sur toute la côte orientale d'Afrique une traite d'or assez considérable pour fournir aux achats des cargaisons qui se rassemblaient

à Goa, et qui, de cette ville, étaient transportées en Europe.

La décadence de la puissance des Portugais entraîna aussi celle de leurs établissemens sur la côte orientale d'Afrique. Les Arabes n'ayant plus à les craindre, commencèrent à y reparaître; mais leur commerce est resté languissant.

Les Portugais n'ont plus qu'un poste très-médiocre à Mozambique, et d'autres plus faibles sur les côtes voisines. On y voit arriver peu de vaisseaux de leur nation; ils y recueillent un peu d'or de leur commerce dans l'intérieur du pays. Leur principal soutien est la traite des nègres. Le plus petit nombre de ces esclaves est transporté au Brésil; le plus grand nombre leur est acheté par les nations étrangères. Il est essentiel d'observer que de toutes les côtes d'Afrique, Mozambique est celle où les nègres sont à meilleur marché.

Les Hollandais se sont fixés au Cap-de-Bonne-Espérance, et l'on voit bien peu de leurs vaisseaux paraître à la côte orientale d'Afrique. Ils y achètent quelques esclaves qu'ils vendent au cap, et qu'ils trouvent principalement à Mozambique. Les Anglais ont long-temps négligé cette côte; mais depuis le milieu du dernier siècle, ils y envoient assez fréquemment un vaisseau et quelquefois deux, traiter à la côte orientale d'Afrique, principalement sur la rivière de Sena ou Cuama et côtes voisines.

Mais aucune de ces nations ne se trouve dans une position plus avantageuse que la France pour faire le commerce de la côte orientale d'Afrique, à cause de ses colonies de l'île de France et de la Réunion (ci-devant Bourbon.) Le besoin de nègres pour ces îles, et même pour nos îles à sucre en Amérique, nous la rend utile, tant que pour le travail les nègres esclaves ne seront pas rem-

placés par une autre espèce d'hommes. Si notre traite était mieux établie, nous ne serions pas obligés d'acheter les nègres de la seconde main des Portugais de Mozambique, et nous traiterions par nous-mêmes à la côte. Enfin, nous pourrions tirer de l'or de cette côte, au lieu d'y porter de l'argent.

Après avoir fait connaître l'utilité que le commerce français pourrait retirer de la côte orientale, voyons les avantages que lui offre Madagascar.

Cette île située à l'est de l'Afrique, est une des plus grandes du monde; elle s'étend du sud au nord, depuis le 25e degré de latitude méridionale jusqu'au 12e. Elle a environ mille 750 kilomètres (350 lieues) de longueur. Sa largeur est inégale, et est plus considérable dans sa partie méridionale, où elle s'étend jusqu'à 400 kilomètres (80 lieues); mais elle se réduit ensuite beaucoup. Elle n'a que 200 kilomètres (40 lieues) dans sa partie septentrionale, et même moins aux approches du cap Natal ou d'Ambre, qui forme son extrémité.

Le canal qui la sépare de l'Afrique a mille kilomètres (200 lieues) dans sa plus grande largeur, et 500 kilomètres (100 lieues) dans sa moindre. Il a été long-temps la route suivie pour se rendre dans l'Inde; aujourd'hui il n'y a plus que quelques vaisseaux anglais qui y passent pour aller à Bombay et à Surate. Dans cette route ils relâchent assez fréquemment à la baie de Saint-Augustin à Madagascar.

Les idées romanesques qu'on s'était formées de Madagascar, d'après les premiers voyages des Français dans l'Inde, donnèrent lieu à une tentative pour s'y établir sous le ministère du cardinal de Richelieu. Cette entreprise n'ayant point été soutenue, ne réussit pas: on reprit ce projet vingt ans après; mais le mauvais choix des

hommes qu'on y envoya, et la conduite extravagante de ceux qui les commandaient, empêchèrent le progrès de cet établissement et entraînèrent sa ruine.

La population de cette île est assez considérable pour l'état de barbarie où elle est encore. Quelques-uns la portent à 1 million 5 mille ames, et ceux qui la portent au plus bas, la font monter à un million.

Le pays est divisé en peuplades indépendantes, qui ont chacune leur chef ou seigneur appelé *Dian*.

Les bestiaux y sont abondans, le riz et les vivres à bon marché. Les ravages des ouragans fréquens qui détruisent souvent les récoltes aux îles de France et de la Réunion (ci-devant Bourbon), la cherté de la viande et de tous les besoins des vaisseaux et escadres qui y relâchent, ont donné lieu à un cabotage perpétuel de ces îles à Madagascar.

Cette traite est encore soutenue par la facilité d'y acheter des esclaves souvent à un prix favorable. Chaque nation madecasse cherche à se défaire des prisonniers faits dans ses guerres contre ses voisins, et à en tirer profit en les vendant.

On a cherché, sous le ministère de M. de Boynes, à former des établissemens français à Madagascar : il paraît que les projets ont été mal conçus ou mal exécutés, peut-être l'un et l'autre.

Les Fort-Dauphin, Foulpointe et la baie d'Antongil sont les principaux lieux de Madagascar où les vaisseaux français abordent. Ils sont tous sur la côte de l'est, qui est presque la seule que nous fréquentons. Nous n'y entretenons cependant pas de postes permanens.

Le Fort-Dauphin a été construit au sud-est de l'île, lorsqu'on essaya de s'y établir au commencement du règne de Louis XIV. C'était le séjour du gouverneur et le point

de réunion de nos aventuriers : on y avait fait quelques défrichemens ; tout a été abandonné.

Le port du Fort-Dauphin est assez sûr, mais le mouillage n'est bon que pour cinq ou six navires. Ce canton est un des moins mal-sains de l'île, et un des moins fertiles.

Foulpointe est situé beaucoup plus au nord ; l'abord en est plus voisin des îles de France et de la Réunion ; sa rade est formée par un rescif qui arrête l'impétuosité des vagues de la mer, et le mouillage est dans un barachoy assez profond, que la nature a formé au milieu de cet écueil. La traite y est facile et favorable.

La baie d'Antongil est un golfe de plus de 100 kilomètres (20 lieues) de profondeur ; son ouverture a 160 kilomètres (12 lieues), se rétrécissant graduellement : elle a encore 30 kilomètres (6 lieues) de largeur à son extrémité inférieure. Dans cette partie, près de l'embouchure de la petite rivière d'Emballe, se trouve une anse à laquelle on a donné le nom de *Port-Choiseul*. Le mouillage y est bon, et couvert par une petite île nommée *île Marosse*. La baie d'Antongil et ses environs sont la partie de Madagascar où la traite est la plus abondante en riz. C'est aussi un des lieux le plus mal-sain de l'île.

M. de Boynes l'avait choisi pour y faire un établissement. Il en donna la direction à un aventurier célèbre, le comte de Beniouski, gentilhomme hongrois, qui, faute de conduite, ne put réussir.

L'intérêt de la France est d'empêcher qu'il ne se forme à Madagascar aucun établissement étranger qui pourrait porter ombrage à nos établissemens de l'île de France et de la Réunion. Il serait, sur-tout, de notre intérêt de nous assurer la possession du port de Louquès. Ce port naturel, le meilleur de Madagascar, peut recevoir les plus forts

vaisseaux de guerre, et servir de relâche à la flotte la plus nombreuse.

Il est situé sur la côte à l'est, à 250 kilomètres (50 lieues) au nord de la baie d'Antongil. On assure que l'air y est plus sain qu'à la baie d'Antongil, et les rafraîchissemens aussi faciles à se procurer. En général, toutes les côtes de Madagascar sont mal-saines, par les exhalaisons malignes des eaux stagnantes. Cet inconvénient rendra toujours difficile tout établissement que l'on voudra former dans l'île. L'intérieur, plus élevé, est plus sain.

Il serait utile d'établir des comptoirs à Madagascar, et d'acheter des gens du pays un territoire qui pourrait être cultivé. Mais il faudrait s'y prendre mieux qu'on n'a fait, lorsqu'on a voulu essayer d'en former un il y a 50 ans.

Par des voyages réglés, on fournirait l'île de France de viande fraîche. On pourrait aussi, dans ces comptoirs, faire des salaisons à un bas prix. Le riz sera toujours un objet d'exportation favorable, puisqu'on en a besoin à l'île de France depuis 1 million 956 mille jusqu'à 2 millions 445 mille kilogrammes (4 et 5 millions) pesant. On en a tiré dans des années jusqu'à 1 million 467 mille kilogrammes (3 millions), de Madagascar.

ILE DE LA RÉUNION, CI-DEVANT BOURBON.

L'ILE de la Réunion, autrefois appelée *Ile Bourbon*, fut découverte par les Portugais dans le temps de leur première navigation aux Indes. Ils l'appelèrent *Mascarenhas*, du nom du commandant de la flotte portugaise; ils n'y firent point d'établissement.

En

En 1642, Pronis, commandant de Madagascar, prit possession de cette île au nom du roi de France; sept ans après, Deflacour, nouveau commandant, réitéra l'acte de possession: il la nomma alors l'*île de Bourbon;* mais depuis la révolution on a substitué à ce nom celui d'*île de la Réunion*.

Il y fit passer des chevaux qui s'y multiplièrent promptement. La fertilité de l'île engagea plusieurs français à s'y établir. Les Français, qui, en 1671, échappèrent au massacre du fort Dauphin à Madagascar, se réfugièrent à l'île de la Réunion, et en augmentèrent le nombre de ses habitans. Enfin divers navigateurs s'y fixèrent et s'y livrèrent à l'agriculture.

L'île de la Réunion est située à 200 kilomètres (40 lieues) sous le vent de l'île de France; il ne faut qu'un jour pour y aller de cette dernière île, et souvent un mois pour en revenir, lorsqu'on n'a pas les vents favorables.

Elle a 100 kilomètres (20 lieues) de long sur 75 kilomètres (15 lieues) de large. Ses rivages sont très-escarpés; la mer y roule de gros galets, les pirogues seules peuvent y arriver sans se briser.

Le sol paraît en général plus sablonneux dans cette île qu'à l'île de France; il est mêlé jusqu'à quelque distance du rivage du même galet, dont les bords de la mer sont couverts. Cependant le fonds en est excellent dans la partie qu'on peut cultiver. Les montagnes sont fort hautes. On donne 3 mille 120 mètres (1 mille 600 toises) d'élévation au sommet des trois Salasses, qui sont trois pics inaccessibles. On y voit un affreux volcan dont les environs sont toujours brûlés, et d'innombrables ravins d'une pente si rapide, qu'il n'est pas possible de la défricher.

Le principal lieu de l'île est Saint-Denis. On y a construit pour le débarquement des chaloupes, un pont-levis, sou-

tenu par des chaînes de fer; il avance sur la mer de plus de 25 mètres 9 décimètres (80 pieds); à l'extrémité de ce pont est une échelle de corde, où grimpent ceux qui veulent aller à terre; dans tout le reste de l'île on ne peut débarquer qu'en se jetant à l'eau.

A 35 kilomètres (7 lieues) sous le vent de Saint-Denis, on trouve Saint-Paul; la mer est plus calme à la baie de Saint-Paul, et le mouillage plus sûr qu'à Saint-Denis : cependant les marins préfèrent ce dernier.

Les habitans de l'île se livrent à la culture du blé, du café, du coton, de l'indigo, et quelques arbres à épiceries, comme girofliers, muscadiers, introduits par M. Poivre, gouverneur en 1768 de cette île et de celle de France.

On estime que l'île de la Réunion produit, année moyenne, 2 millions 724 mille 555 kilogrammes 500 grammes (55 mille 700 quintaux) de blé, et 2 millions 656 mille 84 kilogrammes 500 grammes (54 mille 300 quintaux) de maïs; le produit en café est estimé de 1 million 467 mille kilogrammes (3 millions de livres) pesant.

L'île abondait autrefois en tortues de terre; mais l'on en a tant détruites, qu'il ne s'en trouve plus guère aujourd'hui que dans la partie occidentale.

Les chèvres sauvages et les sangliers, fort communs dans l'île de la Réunion, se sont retirés au sommet des montagnes. On y avait apporté des lapins, des cailles, des perdrix et des pintades; mais les lapins n'ont pu s'y creuser de retraite, le roc étant calciné à 649 millimètres (2 pieds) de terre; les cailles ne s'y sont pas multipliées : il n'est resté que les pintades qui y sont en grand nombre.

Parmi les plus beaux arbres de cette île, on compte le nattier, ou bois de natte; l'ébenier, dont le bois est fort luisant, et le benjoin qui produit une gomme odoriférante, dont on se sert au défaut de goudron, pour le radoub des

vaisseaux ; mais l'arbrisseau le plus commun est le cotonnier : le coton en est plus blanc que celui des Indes. Cette île produit encore d'autres beaux arbres propres à la construction, à la charpente et à la menuiserie.

Il y a des citroniers, des orangers, des goyaviers, des bananiers, des tamarins, et d'autres espèces dont la plupart donnent comme ceux-ci des fruits propres au climat.

La population excède 6 mille blancs et 26 mille noirs. Elle se soutient d'elle-même et n'a besoin d'aucun secours du gouvernement.

Le café de cette île est, après celui de Moka, le plus estimé que l'on connaisse ; cependant la culture en est diminuée depuis une quarantaine d'années, soit parce qu'il a péri beaucoup de pieds d'arbres par les ouragans, soit qu'on n'en retire pas assez de profit, depuis que les bons cafés de la Martinique et de Saint-Domingue ont été recherchés dans le commerce.

L'île de la Réunion est la mère nourrice de celle de France ; elle lui fournit du blé et différentes provisions.

ILE-DE-FRANCE.

ELLE fut découverte par les Portugais dans le quinzième siècle. Ils la nommèrent l'*île d'Acerno* (île de Cerné).

Les Hollandais en prirent possession en 1598, et lui donnèrent le nom de *Maurice*, en l'honneur du prince Maurice, leur stathouder ; mais ils ne s'y établirent qu'en 1640. Ils l'abandonnèrent en 1712, soit à cause du peu de progrès qu'ils y firent, soit à cause de l'établissement qu'ils formèrent au Cap-de-Bonne-Espérance.

En 1715 les Français y abordèrent sous le commandement de Dufresne, capitaine de vaisseau de la compagnie des Indes, et la nommèrent *île de France*.

Bientôt après, en 1721, des habitans de l'île de la Réunion y formèrent un nouvel établissement sous la conduite de Durongay.

Pendant les quinze années qui suivirent, le nombre de ses habitans se trouvait si faible, que l'on doutait si la compagnie la garderait, ou l'abandonnerait; enfin la Bourdonnaie fut chargé en 1735 de la rendre utile.

En 1764 la compagnie rétrocéda au Gouvernement l'île de France : depuis elle a été administrée par un gouverneur particulier.

Cette île est située au 20e degré 10 minutes de latitude sud, et au 55e degré 24 minutes de longitude, méridien de Paris.

Suivant les calculs donnés par l'abbé de la Caille, l'île de France a 176 mille 802 mètres 6 décimètres (90 mille 668 toises) de circuit. Son étendue est de 62 mille 185 mètres 5 décimètres (31 mille 890 toises) dans sa plus grande largeur, c'est-à-dire, est et ouest; et sa surface est de 220 mille 839 hectares 87 ares (432 mille 680 arpens).

Les concessions de terres enregistrées depuis 1728 jusqu'au 6 juillet 1790, époque où elles furent suspendues, s'élèvent à 188 mille 806 hectares 14 ares (369 mille 918 arpens). Le nombre d'hectares à concéder est donc de 32 mille 33 hectares 73 ares (62 mille 762 arpens).

Cependant toutes ces terres concédées ne sont pas en état de culture; 61 mille 248 hectares (120 mille arpens) environ sont en plein rapport; le reste est encore en friche, ou consiste en ravins, montagnes, et bois inaccessibles à toute culture.

On estime que 51 ares (1 arpent) de bonne terre doivent

donner par an en indigo, 48 kilogrammes 915 grammes (100 livres) pesant, valant 300 francs; en coton, 36 kilogrammes 686 grammes (75 livres), valant 130 francs; en café, 48 kilogrammes 915 grammes (100 livres), valant 50 francs; en blé froment, 489 kilogrammes 146 grammes (mille livres), valant 137 francs 50 centimes; en riz en paille, 489 kilogrammes 146 grammes (mille livres), valant 75 francs; etc.

Quoique le sol soit par-tout couvert de pierres, plus ou moins grosses; quoiqu'il se refuse au soc, et qu'il faille le travailler avec la houe, il ne laisse pas d'être très-propre à beaucoup de choses; moins profond et moins fertile que celui de l'île de la Réunion, il est plus généralement susceptible de culture.

Suivant un état dressé en 1794, le nombre des hommes libres, de l'âge de 20 ans et au-dessus, s'élevait à 3 mille 945.

Sur ce nombre de 3 mille 945 hommes, 806 avaient passé l'âge de 50 ans; 4 seulement étaient nonagénaires.

Le nombre des esclaves était estimé de 12 mille; 3 septièmes avaient été tirés de Madagascar, un septième importé des Indes. Les Africains sont les plus robustes et les plus grossiers; les Madecasses sont plus adroits, plus intelligens, et on les applique avec succès aux arts mécaniques; les esclaves Indiens servent dans les maisons.

On a tenté différens genres de culture à l'île de France; celle des grains est et doit toujours être la principale, ainsi que l'éducation des bestiaux, jusqu'à présent très-négligée. Les cafés y sont bons, mais ils ne valent pas ceux de Bourbon. Les cannes à sucre y ont réussi, et le sucre qu'on en exporte est très-bon. Les essais d'arbres à épices, c'est-à-dire, giroflier, muscadier apportés dans l'île par M. Poivre, ont eu du succès : mais on a donné à ce genre de produc-

tions une importance beaucoup au-dessus de sa valeur ; ce ne peut jamais être qu'une culture accessoire et d'un produit médiocre.

Il y a deux ports à l'île de France ; celui du sud-est ou le grand port, et le petit port ou celui du nord-ouest : ce dernier s'appelle *Port-Liberté*, ci-devant *Port-Louis* ; c'est le chef-lieu de l'île.

Les établissemens de l'île de France et de la Réunion coûtaient autrefois au Gouvernement français 5 à 6 millions par an en frais de garde, d'administration et de défense locale.

GOUVERNEMENT ET ADMINISTRATION
DES
ILES-DE-FRANCE ET DE LA RÉUNION, (CI-DEVANT BOURBON).

Le gouvernement de ces deux colonies françaises est à peu près le même que celui des îles françaises d'Amérique ; cependant, comme il diffère en quelques points, nous croyons utile de rapporter ici l'arrêté du Gouvernement, qui en a ordonné l'organisation. Il est du 13 pluviôse an XI.

Les îles de *France* et de la *Réunion*, et *dépendances*, seront régies par trois magistrats ; savoir : un capitaine-général, un préfet colonial et un commissaire de justice.

TITRE Ier. — *Du Capitaine-général.*

ART. Ier. Le capitaine-général a sous ses ordres immédiats les forces de terre et de mer des deux colonies,

les gardes nationales et la gendarmerie : il est exclusivement chargé de la défense intérieure et extérieure des îles de France, de la Réunion et dépendances.

II. Il pourvoit provisoirement à tous les emplois militaires, selon l'ordre de l'avancement graduel, jusqu'à celui de chef de bataillon ou d'escadron exclusivement, et propose au ministre tous les remplacemens à faire dans les grades supérieurs.

III. Il délivre les passe-ports à l'île de France; il y ordonne tout ce qui est relatif au port d'armes; il communique pour les deux îles avec les gouvernemens des pays neutres, alliés et ennemis au-delà du Cap-de-Bonne-Espérance; il détermine et arrête, chaque année, avec le préfet colonial, pour chacune desdites îles et dépendances, les travaux à faire pour fortifications, ouvertures de nouvelles routes ou communications avec les anciennes; il arrête de même avec lui l'état de toute dépense à faire dans l'année suivante, conformément au besoin du service, pour être envoyé au ministre avec l'aperçu des recettes qui pourraient y faire face; il exerce enfin tous les les pouvoirs ci-devant attribués aux gouverneurs-généraux des colonies, sauf en ce qui y serait dérogé par le présent arrêté.

IV. Ne pourra le capitaine-général entreprendre directement ni indirectement sur les fonctions du préfet colonial, du commissaire de justice ni des tribunaux; mais il lui sera toujours libre de se faire donner par eux tous les renseignemens qu'il jugera à propos de leur demander, et qu'ils seront obligés de lui fournir, sur quelque partie du service que ce puisse être.

V. Il pourra encore, en cas d'urgente nécessité, et sur sa responsabilité, surseoir, en tout ou en partie, à l'exécution des lois et réglemens, après en avoir toutefois dé-

libéré avec le préfet colonial ou le commissaire de justice, selon la nature des objets, sans qu'il puisse être arrêté par leur opinion contraire; il y aura à cet effet un registre de délibérations où les avis motivés seront transcrits et signés, pour en être sur-le-champ adressé expédition au ministre.

VI. Il sera également adressé au ministre, tous les trois mois, un double en forme de toutes les délibérations prises en commun.

VII. Le pouvoir de concéder les terres vagues de l'île de France appartient au capitaine-général, conjointement avec le préfet colonial, en se conformant aux règles établies; en cas de diversité d'avis, la voix du capitaine-général sera prépondérante: le tout, sauf l'approbation du Gouvernement.

VIII. Le capitaine-général nomme dans les deux îles et dépendances, et dans le délai de dix jours, à l'*interim* des places vacantes dans toutes les parties de l'administration et de l'ordre judiciaire, sur la présentation respective du préfet colonial ou du commissaire de justice, chacun en ce qui le concerne.

IX. Toutes les nominations faites par le capitaine-général dans le militaire, dans l'administration et dans l'ordre judiciaire, ne deviendront définitives qu'après confirmation par le Premier Consul.

X. Aucune place, dans toutes les parties du service, ne pourra être créée que par arrêté du Gouvernement.

XI. Tous les mandemens, ordres et proclamations, émanés de l'autorité immédiate du capitaine-général, seront toujours précédés de ces mots: *Au nom de la République française.*

XII. Le capitaine-général, en cas de mort ou d'absence hors des îles de France et de la Réunion, sera, par

interim, remplacé par le préfet colonial : si l'un et l'autre se trouvaient absens des deux îles, le général-commandant des troupes à l'île de France y aurait l'autorité du capitaine-général.

Titre II. *Du Préfet colonial.*

XIII. Le préfet colonial a sous sa direction l'administration des finances, la comptabilité générale et la destination des officiers d'administration dans les îles de France, de la Réunion et dépendances.

XIV. Le préfet colonial est chargé exclusivement, à l'île de France, de l'administration civile et de la haute-police de la colonie ; ce qui comprend la levée des contributions, les recettes, les dépenses, la comptabilité, les douanes, la solde et l'entretien des troupes, les appointemens des divers entretenus, les magasins, les approvisionnemens, les consommations, les baux et fermages, les ventes et achats, les hôpitaux, les bagnes, les salaires d'ouvriers, les travaux publics, les bacs et passages, les domaines nationaux, les distributions d'eau, l'inscription maritime, la police de la navigation, l'agriculture et le commerce, les recensemens, la répression du commerce interlope, la répartition des prises, les invalides de la marine, le régime des noirs, l'instruction publique, le culte, l'usage de la presse, et généralement tout ce qui était ci-devant attribué aux intendans ou ordonnateurs, soit en particulier, soit en commun avec le gouverneur-général, autant néanmoins qu'il n'y est pas dérogé par le présent arrêté.

XV. Les comptables et tous les employés civils d'administration sont sous les ordres du préfet colonial à l'île de France.

XVI. Les officiers de l'administration exercent, sous

son autorité, les fonctions de sous-préfets et de commissaires de la marine et des guerres dans les arrondissemens de la colonie qui leur sont par lui assignés.

XVII. Quant à la répartition des contributions qui seront établies par le gouvernement, le préfet ne pourra y procéder qu'après avoir appelé trois principaux habitans et trois principaux négocians de l'île, lesquels n'auront néanmoins que voix consultative; il sera dressé procès-verbal de leur avis motivé, pour être envoyé au ministre.

XVIII. Le préfet colonial, les sous-préfets et chefs d'administration requièrent la gendarmerie pour l'exécution de leurs mandemens, même plus ample main-forte, laquelle ne peut leur être refusée.

XIX. Le préfet colonial a seul le droit de faire des réglemens provisoires dans les matières de son attribution, tant à l'île de France qu'à celle de la Réunion et leurs dépendances, après en avoir néanmoins délibéré, conformément à l'article V du titre Ier., avec le capitaine-général, qui peut en suspendre la publication, jusqu'à ce qu'il y ait été statué par le Gouvernement.

XX. Lesdits réglemens, lorsque la publication en aura été autorisée par le capitaine-général, seront enregistrés au bureau de l'inspection de marine, et adressés, s'il y a lieu, par ledit préfet, au commissaire de justice, avec invitation de les faire enregistrer au greffe des tribunaux; ce qui sera exécuté sans aucun retard ni empêchement.

XXI. Le préfet colonial ne pourra, sous aucun prétexte, entreprendre sur les fonctions de l'ordre judiciaire, comme le commissaire de justice et les tribunaux ne pourront entreprendre sur les siennes.

XXII. En cas de mort ou d'absence hors des deux îles, le préfet colonial sera provisoirement remplacé par l'of-

ficier d'administration desdites îles, le plus ancien en grade supérieur.

Titre III. — *Du Commissaire de justice.*

XXIII. Le commissaire de justice aura la surveillance des tribunaux des îles de France, de la Réunion et dépendances, et celle des officiers ministériels établis près d'eux; il se fera rendre des comptes par les présidens des tribunaux et par les commissaires du gouvernement.

XXIV. Il donnera tous ses soins à la prompte distribution de la justice, tant au civil qu'au criminel, ainsi qu'à la sûreté et à la salubrité des prisons.

XXV. Il présidera les tribunaux toutes les fois qu'il le jugera convenable, et y aura voix délibérative.

XXVI. Il veillera à la bonne tenue des greffes et dépôts des actes civils, à l'exécution des loix, tarifs et réglemens.

Il recevra les réclamations des justiciables, et donnera, en conséquence, les ordres nécessaires.

XXVII. Dans les dix premiers jours de chaque mois, il se fera remettre des états visés par le président de chaque tribunal, et signés par le greffier, tant des procès jugés dans le mois précédent, que de ceux qui seraient encore indécis ou en instruction, pour en référer au capitaine-général, et en rendre compte au ministre.

XXVIII. Le commissaire de justice a seul le droit de faire des réglemens provisoires sur les matières de procédures, sans s'écarter des loix, et de publier lesdits réréglemens sous la formule prescrite en l'article XI du titre Ier.; lorsqu'ils auront été consentis par le capitaine-général, il les fait enregistrer aux greffes des tribunaux, sur son propre mandement.

XXIX. Les agens du Gouvernement ne peuvent être

poursuivis pour délits commis dans leurs fonctions, sans l'autorisation préalable du commissaire de justice.

XXX. Aucun citoyen non attaché au service ne pourra être arrêté extra-judiciairement, que sur le *visa* du commissaire de justice : il en sera rendu compte au ministre.

XXXI. Le commissaire de justice préparera les loix qu'il croira les plus propres à former à l'avenir le code civil et criminel des colonies dont il s'agit. Ses projets seront communiqués au capitaine-général et au préfet, et envoyés au ministre avec le procès-verbal de leurs délibérations et des opinions respectives.

XXXII. Il est spécialement chargé de la police envers les gens sans aveu, les vagabonds, les perturbateurs de la tranquillité publique, contre lesquels il pourra décerner des mandats d'arrêt, sauf à les faire poursuivre devant les tribunaux compétens, s'il y échoit.

XXXIII. Il requiert la gendarmerie, même plus ample main-forte, s'il est nécessaire, soit pour l'exécution de ses ordres ou ordonnances, soit pour celle des jugemens des tribunaux ; ce qui ne peut lui être refusé.

XXXIV. Le commissaire de justice, en cas de mort ou d'absence hors des deux îles, sera remplacé provisoirement par le commissaire du gouvernement près le tribunal d'appel, et celui-ci par le premier de ses substituts.

TITRE IV. — *De l'Ile de la Réunion.*

XXXV. Le commandant de l'île de la Réunion, lieutenant du capitaine-général, correspond avec lui, reçoit ses ordres et instructions ; il conserve néanmoins les détails du service courant. Il pourra correspondre directement avec le ministre, lorsque le bien du service l'exigera, à la charge d'en rendre compte au capitaine-général.

XXXVI. Il délivre les passe-ports, ordonne en ce qui concerne le port d'armes, et exerce tous les pouvoirs attribués aux ci-devant gouverneurs, sauf en ce qui y est dérogé par le présent arrêté.

XXXVII. Le chef d'administration correspond avec le préfet colonial, reçoit ses ordres et instructions, et conserve néanmoins les détails du service courant. Il peut correspondre directement avec le ministre, lorsque le bien du service l'exige, à la charge d'en rendre compte au préfet colonial.

XXXVIII. Il concède, au nom de la République, les terres vagues de l'île de la Réunion, conjointement avec le lieutenant du capitaine-général, en se conformant aux règles établies; et, en cas de diversité d'avis, la voix du lieutenant-commandant sera prépondérante : le tout, sauf l'approbation du gouvernement.

XXXIX. Le chef d'administration exerce, au surplus, à l'île de la Réunion tous les pouvoirs exercés à l'île de France par le préfet, autant qu'il n'y est pas dérogé par le présent arrêté.

XL. Les attributions du commissaire de justice s'étendent également sur l'île de la Réunion et sur l'île de France.

Néanmoins le commissaire du Gouvernement près le tribunal séant à l'île de la Réunion, est chargé de la police dans cette île envers les gens sans aveu, les vagabonds, les perturbateurs de la tranquillité publique, contre lesquels il pourra décerner des mandats d'arrêt, sauf à les faire poursuivre devant les tribunaux compétens, s'il y échoit, et en rendre compte au commissaire de justice.

ILE RODRIGUE.

C'est une autre possession française de la mer des Indes, mais moins importante que celles dont nous venons de parler.

Elle est à 500 kilomètres (100 lieues) à l'est de l'île de France; son étendue est de 35 kilomètres (7 lieues) sur 10 kilomètres (2 lieues) de largeur. Elle est environnée d'un banc poissonneux, où il se trouve deux chenaux qui permettent aux petits bâtimens de s'approcher de ses côtes. Le fonds du sol de l'île Rodrigue n'est qu'un rocher de pierre calcaire, couvert un peu plus ou un peu moins de terre. Les tortues de mer y sont en grand abondance; on y envoie d'intervalle à autre de l'île de France quelques petits bâtimens en chercher pour servir de rafraîchissemens aux équipages.

Afin de s'assurer la possession de cette île inhabitée, mais très-habitable, on y entretenait autrefois un petit poste de soldats. Nous ignorons dans quel état est aujourd'hui cette possession.

ILES SECHELLES ET PRASLIN.

En s'élevant au nord-est dans la mer des Indes on trouve les îles Sechelles et Praslin, après qu'on a dépassé celles de Comores et Amirantes.

Nous avons donné d'abord à l'île Sechelle la plus consi-

dérable de celles qui portent ce nom, la dénomination de *Mahé*, parce qu'elle fut découverte en 1742 par de petits bâtimens envoyés par M. Mahé de la Bourdonnaie de l'île de France, afin de reconnaître la position des Amirautes.

Les îles Sechelles et Praslin sont bien boisées, pourvues de sources et susceptibles de culture. Elles ont chacune un bon port, où les gros vaisseaux peuvent mouiller en sûreté; le banc qui les environne est très-étendu et très-poissonneux. Il laisse par-tout une grande profondeur; la moindre est de 29 mètres 62 centimètres à 32 mètres 47 centimètres (18 à 20 brasses).

On attribuait à ses îles situées à 5 degrés de latitude méridionale, l'avantage précieux de n'être sujettes à aucun ouragan; mais s'il est démontré qu'ils y sont beaucoup plus rares qu'à l'île de France, il est reconnu aussi qu'elles n'en sont point tout-à-fait exemptes.

On estime que l'île de Sechelles contient 40 mille 832 hectares (80 mille) arpens, et celle de Praslin, 20 mille 416 hectares (40 mille arpens).

Peu après la prise de possession de ces îles par nous, sous le ministère de M. de Boynes, on s'est déterminé à y envoyer un petit détachement de troupes, et ensuite quelques habitans y ont passé suivis de fort peu de nègres; on y a planté des girofliers, des muscadiers, des canneliers, et ils s'y élèvent bien. La situation de ces îles dans une latitude semblable aux Moluques doit leur être favorable.

Il paraît qu'on pourrait tirer un parti plus avantageux que nous n'avons fait jusqu'ici des îles Sechelles; mais ce ne peut être qu'autant que le commerce de l'Inde aura repris quelqu'activité réelle; tout consisterait à exciter quelques petits habitans à y passer après qu'ils auraient assuré leur subsistance par l'emploi des premiers terrains défri-

chés. Il faudrait les encourager à en planter d'autres en arbres à épices, et sur-tout à s'attacher à élever des poivriers, qui doivent bien réussir à cette température.

DIÉGO-GARCIAS.

Nous plaçons cette île, de bien peu d'importance, au rang de nos possessions dans l'Inde, plutôt afin d'en rendre l'énumération complète qu'à cause de son utilité réelle.

Elle est située par le 7e degré de latitude méridionale à 2 mille kilomètres (400 lieues) du cap Comorin. Elle manque d'eau douce; on y voit beaucoup de cocotiers et de bois blancs. Son port naturel est dangereux, étant parsemé de rescifs et de plateaux de corail. On y trouve abondamment des tortues de mer, mais nuls quadrupèdes. Son nom annonce qu'elle a été découverte par les Portugais; mais ils n'y ont jamais fait d'établissement; elle a été souvent reconnue par des vaisseaux anglais et français; et nous y avons, après la guerre de 1783, placé quelques nègres pour en tirer des tortues.

Les Anglais y ayant envoyé un détachement de troupes en 1784, le Gouvernement français réclama contre cette prise de possession, et la cour de Londres consentit à l'abandonner.

ÉTABLISSEMENS

ÉTABLISSEMENS FRANÇAIS A LA CÔTE DE MALABAR.

MAHÉ.

(*Voyez* la Carte N°. XVII.)

Nous ne possédons à la côte de Malabar que le seul comptoir de Mahé, situé par le 12e degré de latitude septentrionale.

Cette petite ville fut prise en 1725 par M. Pardaillan, et nous fut cédée avec son territoire par un traité qui suivit cette conquête: il fut fait avec le chef de la maison de Colastry, qui était souverain dans le pays.

Comme cette ville est placée à l'embouchure d'une petite rivière et qu'elle est dominée, la compagnie des Indes avait fait construire plusieurs forts pour en défendre l'approche et la garantir des attaques des noirs et des rajahs voisins. Ces fortifications ne furent pas assez considérables pour arrêter les Anglais, qui, en 1760, prirent Mahé. Ils rasèrent alors les forts et nous les rendirent démantelés par le traité de 1763. Dans la guerre d'Amérique, les Anglais s'en sont emparés de nouveau. Il y a bien des dépenses à faire pour rétablir ce poste qui se trouve aujourd'hui dans la dépendance, en quelque sorte, de la compagnie anglaise par la conquête qu'elle a faite des Etats de Mayssour, par la mort de Tippoo-Saïb, fils et successeur

de ce fameux Ayder-Aly, un des plus audacieux usurpateurs de l'Inde.

Mahé est essentiel à la France comme point de relâche, comme établissement politique et comme lieu de commerce.

Sa situation topographique est très-propre à sa défense.

La ville est bâtie sur la rive droite de la rivière dans laquelle il peut entrer des navires de 100 à 120 tonneaux; l'entrée est défendue par un promontoire au bord de la mer, sur lequel on avait construit une forteresse qui pourrait contenir 60 pièces de canons.

Le fort Dauphin au sud-sud-est et celui de Condé à l'est, élevés en terre sur des montagnes plus hautes que celle où était la forteresse, à peu de distance l'une de l'autre, forment l'enceinte de la ville.

Les limites de Mahé, dans la province de Cartenate, où il est situé, et qui appartient au roi de Cartenate, ne s'étendent qu'à une portée de canon de 36 des forts Condé et Dauphin; et dans cet espace, il y a fort peu d'aldées de la dépendance de Mahé, excepté quelques palmars de peu d'importance.

Il est dû au roi de Cartenate, à la sortie des poivres par la rivière de Mahé, sur chaque candil de 20 mans, chaque man de 14 kilogrammes 674 grammes (30 livres), un droit de 2 roupies et demie, chaque roupie valant environ 2 fr. 40c.; et par chaque candil de cardamome, 4 roupies.

Il est vraisemblable que cette redevance avait été stipulée dans le principe de l'établissement pour la libre et paisible jouissance du territoire conquis par M. Mahé de la Bourdonnaie.

Depuis que les Anglais ont fait la conquête de l'empire de Mayssour, il a dû s'opérer des changemens dans la politique et le commerce de ce pays.

Digitized by Google

Les Anglais ont rendu au prince de Mayssour ses territoires et son autorité; mais l'autorité légitime ou d'usurpation des princes de l'Inde, n'est qu'illusoire aujourd'hui : elle réside réellement dans la suprême puissance de la compagnie anglaise; ainsi les petits princes de la côte Malabar, conquise en partie par le père de Tippoo sultan, qui sont de droit tributaires du prince Brame qui lui a succédé, se trouvent par-là dans la dépendance politique et commerciale des Anglais dans l'Inde.

Les poivres que l'on tire de Mahé, et qui en font le principal commerce, se recueillent à Canotte, Veliote, Calilangandy, Cheroprotons, Payehy, Choquiate, Condacadem, Cadavatour et autres aldées situées depuis le pied des Gates jusqu'aux bords de la mer, dans la province de Cartenate.

Le commerce se fait principalement par une classe d'habitans appelés *Maplets*; ils ont des palmars, c'est-à-dire, des terrains plantés d'arrequiers, de cocotiers, de bananiers; qu'ils possèdent en propriété, ou qu'ils tiennent à ferme des princes ou seigneurs du pays.

Les Maplets achètent les poivres de ceux qui les cultivent et des princes; il les payent de plusieurs manières : soit en avances d'argent, dans les mois de prairial, messidor et thermidor (juin, juillet et août), ou en riz et tabac.

Les rois du pays en font des amas considérables; ils reçoivent des poivres pour les contributions de leurs sujets; ils prennent aussi des marchands maplets de fortes sommes d'avance, à valoir sur les contributions qui sont payées en nature, et qu'ils perçoivent aussitôt la récolte finie. Le prix s'en fixe ordinairement après que les poivres ont passé fleur, ou lors de leur maturité.

Les marchands de Mahé achètent le poivre des Maures

de Cottiate, Paracado, et Navourons; ils le payent plus ou moins cher, suivant l'abondance de la récolte.

Le poivrier ressemble fort au lierre; c'est une espèce de liane. Il se plaît dans les climats chauds et pluvieux, à l'ombre des arbres les plus touffus, afin d'empêcher les effets des coups de vents; il a pour tuteur un arbre qu'on nomme le *mouronc*, qui a des épines larges en forme de crochets qui soutiennent le poivrier; il rame jusqu'aux branches et porte des grappes qui contiennent 50 à 60 grains. Chaque tuteur où il y a 5 à 6 pieds de poivrier donne jusqu'à 293 kilogrammes 400 grammes (600 livres) de poivre par an; mais ordinairement ce n'est que de 24 kilogrammes 450 grammes (50 livres), 29 kilogrammes 340 grammes (60 livres), à 48 kilogrammes 915 grammes (100 livres).

Les propriétaires qui cultivent le poivre dans les Palmars bien clos de murs en terre sechée ou de haies vives, pour le soustraire aux recherches des princes, le mettent dans de grandes fosses en terre où il se conserve plusieurs années sans contracter trop d'humidité; ils mettent beaucoup de paille dans le fond et dessus, ensuite des pièces de bois qu'ils recouvrent de terre; mais pour éviter que les cultivateurs ne fraudent, les princes font faire la visite des poivriers aussitôt que ces fruits sont dans leur maturité, et l'on taxe chaque pied pour les contributions qui doivent leur être données en nature.

Mahé est très-bien situé pour le commerce de l'Inde et particulièrement de la côte de Malabar; sa rivière qui peut recevoir des vaisseaux de 120 tonneaux, lui donne de grandes facilités pour cela.

On peut tirer de Mahé, et rassembler dans cet endroit 83 mille 155 kilogrammes 500 grammes à 88 mille 47 kilogrammes (17 à 1800 milliers) pesant de poivre. Les autres objets de commerce consistent en cardamone,

canelle, sandal et autres bois de senteur ; mais ils sont de peu d'importance.

Nous y débitons, en temps de paix, des fers, du plomb, du cuivre, quelques draps légers, des toiles à voiles, des fusils, des vins, des eaux-de-vie pour la garnison et les comptoirs européens voisins ; mais cela ne couvrait pas avant la guerre la sixième partie de nos achats, dont la solde se faisait toujours en piastres.

Tel est l'état du commerce et des établissemens français à la côte de Malabar; nous ne faisons point entrer dans ce nombre le comptoir que l'ancienne compagnie des Indes avait établi à Calicut, et celui que depuis long-temps elle avait abandonné à Surate. Passons à la côte de Coromandel.

ÉTABLISSEMENS FRANÇAIS

A LA CÔTE DE COROMANDEL.

Avant de donner la notice de ceux des établissemens français que nous avons à la côte de Coromandel, nous ferons connaître ce qu'était cette belle province de Mazulipatam, que nous devions à la politique et aux armes de M. Dupleix, et que nous avons perdue dans la guerre commencée en 1754.

Les possessions que nous avons à la côte de Coromandel ne forment pas la centième partie, ni des revenus, ni de l'utilité que nous procurait le gouvernement de Mazulipatam avec les autres provinces qui y étaient annexées. Pour le faire sentir, il suffira d'exposer, en peu de mots :

1°. la grandeur et la position de ces domaines; 2°. la matière et l'étendue des revenus qui s'y percevaient par la France; 3°. la qualité et l'avantage du commerce qu'ils offraient.

Les pays cédés à la compagnie des Indes française, par les vice-rois de Golconde, et que nous possédions avant la guerre de 1754, occupaient un espace de 900 kilomètres (180 lieues) du nord au sud, et d'environ 250 à 300 kilomètres (50 à 60 lieues) dans leur plus grande profondeur, de l'est à l'ouest; savoir : depuis le circar de Nelourservapelly qui termine le Carnate ou la côte de Coromandel dans le sud de Mazulipatam, jusqu'à Ganjan, ville maritime dans le nord, au bord de laquelle est une rivière où tous les bâtimens de la côte viennent charger et décharger leurs marchandises. C'est à cette ville que commence le royaume de Catek, grande nababie qui dépendait autrefois du royaume de Golconde, mais qui est aujourd'hui sous la domination anglaise.

Cet espace immense de pays, qui porte le nom de côte d'Orixa, appartenait aux Français, avec les villes, bourgs et villages qui s'enfoncent dans les terres, excepté quelques comptoirs qu'y avaient les Anglais et les Hollandais.

Les possessions françaises dans le Decan, et occupant la côte d'Orixa, formaient 7 départemens; savoir : 1°. Mazulipatam avec ses environs; 2°. Nasarpour; 3°. l'île de Divy; 4°. Devracota; 5°. le circar de Nizampatnam; 6°. le Condavir; 7°. enfin, les quatre provinces dites du Nord.

1°. Il n'est personne qui n'ait entendu parler de Mazulipatam : cette ville est située par 16 degrés et quelques minutes de latitude septentrionale; elle était, dans le temps, le chef-lieu des établissemens français à la côte d'Orixa. La France n'y possède plus que la loge qu'elle y avait avant 1749.

La situation de cette ville l'avait rendue autrefois l'entrepôt de tout le commerce de l'Indostan avec le Bengale, la Perse et toutes les côtes de l'est; c'est-à-dire les côtes qui sont opposées à celles de Coromandel et d'Orixa, comme Mergui, Achem, Siam.

2°. Narzapour. Ce département est situé à 75 ou 80 kilomètres (15 ou 16 lieues) dans le nord de Mazulipatam: là principale aldée de ce département est Narzapour, qui en est le chef-lieu, située sur le bord d'une rivière qui porte le nom du village, et est un bras du grand fleuve Gadavry, qui traverse toute cette contrée dans la partie du nord, et prend sa source, ainsi que la Crichena, dans le fond des montagnes malabares. La rivière qu'il forme à Narzapour est très commerçante, et continuellement fréquentée par une quantité de bâtimens étrangers, qui y entrent et qui en sortent avec leurs chargemens.

3°. Divy. L'île de ce nom, comme on peut le voir sur la carte, est située dans le sud-ouest de Mazulipatam: elle est formée d'un côté par la mer, et de l'autre par la rivière Crichena, qui, venant à se diviser en deux branches, embrasse un pays d'environ 125 kilomètres (25 lieues) de circonférence, sur 25 à 30 kilomètres (5 à 6 lieues) de diamètre, et va ensuite se jeter dans la mer par deux embouchures assez inégales, dont la première, située dans le nord-est de l'île, se nomme Ampsaldivi, et l'autre, dans le sud-ouest de la même île, où se trouve le véritable lit du Crichena, est appelée communément l'embouchure de Chipler.

4°. Devracota. Ce département est, sans contredit, un des plus beaux de la dépendance de Mazulipatam: il est situé à 30 ou 40 kilomètres (6 ou 8 lieues) dans le sud de cette ville, et couvre, par son sud-est, l'île de Divy.

Devracota en était autrefois la capitale; mais l'on a pris ensuite pour chef-lieu Perepu, village situé sur le bord d'une

rivière formée par un des bras du Chrichena. Ce département contient près de 70 aldées principales, indépendamment de quantité de petits hameaux qui en relèvent: il peut avoir 150 à 200 kilomètres (30 à 40 lieues) de circonférence. C'est un pays superbe, et dont le rapport est très-considérable. L'on y trouve quantité de bois propres à toutes sortes d'usage, et il y croît un grand nombre d'arbres fruitiers, comme bananiers, manguiers, citroniers et autres de cette espèce.

5°. Nizampatnam. Ce département contenait environ 125 kilomètres (25 lieues) de long du septentrion au midi; c'est-à-dire à commencer depuis le bord du Crichena, dans le nord, où se trouve l'île de Divy, jusqu'à la rivière de Gondigama, dans le sud, où ce département, qui forme un circar, est borné.

La capitale de ce département était autrefois une des plus grandes villes de ces cantons; mais elle est bien déchue de son ancienne prospérité; ce n'est plus qu'un gros bourg. Elle est située à 75 kilomètres (15 lieues) de Mazulipatam, sur le bord de la mer, dont elle est néanmoins séparée par une île de sable mouvant, qui n'est habitée que par des bêtes féroces, et que l'on nomme Pedapouilly.

6°. Le Condavir. La province de ce nom forme ce département: elle est très-considérable, contient plus de 850 aldées, et a plus de 400 kilomètres (80 lieues) de circonférence; mais les Français n'étaient pas maîtres dans le temps de toute cette province.

7°. Le septième département possédé par la compagnie française, était composé de 4 provinces très-importantes; savoir: la province de Condapelly ou Moustafanagar, celle d'Elour, celle de Ragimendry et celle de Chicacol.

Ces différentes possessions donnaient des revenus considérables, et nous allons en présenter un aperçu incomplet, à la vérité, mais suffisant pour l'objet que nous proposons.

La compagnie des Indes, qui était souveraine, à cette époque, de nos établissemens dans cette partie du monde, y jouissait de plusieurs fonds en terre et en droits, qui étaient la source de ses revenus.

Premièrement la compagnie avait dans l'Inde un espace immense de terrain, plus ou moins cultivé, qu'il n'était pas facile d'évaluer. Secondement, elle possédait, elle seule, la propriété des marais salans, les plus vastes et les meilleurs qui fussent dans toute la côte. Troisièmement, enfin, outre le droit de monnaie, elle était en possession d'en percevoir et d'en lever beaucoup d'autres dans l'étendue de ses domaines; et voilà ce qui constituait le fonds de ses revenus : ils étaient aussi clairs que faciles à recueillir. Il consistaient dans la culture et la récolte des terres, dans la fabrique et la vente des sels, dans le produit et le montant des droits qu'elle prélevait sur toutes sortes de sujets et en toutes sortes de manières : or, tous ces articles, calculés seulement sur le pied où ils subsistaient quand les Français commencèrent à être troublés dans leur jouissance, présentent un objet de près de 10 millions de livres tournois de revenu fixe et annuel, qui ne coûtait en quelque façon à la compagnie que la peine d'ouvrir ses coffres pour le recevoir, et qui aurait pu augmenter d'un tiers et même du double, à proportion des soins que l'on aurait pris pour l'étendre et en améliorer le principe.

L'ancien gouvernement seul de Mazulipatam rapportait en grains plus de 7 à 800 mille francs, lorsque les années étaient abondantes. Une preuve encore plus évidente de cette richesse, c'est que, dans les dernières années de l'administration française, la province de Nizampatnam, bien que la plus petite et la plus mauvaise de ce gouvernement, et quoique plus des trois quarts des terres y fussent en friche, rapporta, pendant plusieurs années de suite, 60 mille

roupies; ce qui, à raison de 2 livres 8 sous tournois par roupie, faisait 144 mille francs. On peut en dire autant par proportion des autres départemens. L'île de Divy, par exemple, rapportait au moins 100 mille roupies, ou 240 mille francs par an; et cependant ce n'était que la huitième partie de ce qu'elle aurait pu produire.

Les salines, sur-tout, étaient un grand objet de produit. De toutes celles qui sont le long de la mer, celles de Mazulipatam et de la province de Nizampatnam, qui en est voisine, sont les meilleures par la nature du sol, dont le fonds est de glaise, et où l'on ne trouve pas le moindre sable : l'on y fabrique une quantité considérable de sel.

Outre les vaisseaux qui viennent s'en charger et le portent ensuite dans le Gange et dans le royaume du Bengale, qui manque de cette denrée, tout l'empire du Mogol ne se fournit presque que dans les seules salines de Mazulipatam. Des caravanes de lambadis, espèce de marchands du pays qui font ce commerce, arrivent successivement, avec des bandes de 30 à 40 mille bœufs, depuis le mois de nivôse (janvier) jusqu'à celui de fructidor (septembre), et paient en argent comptant tout ce qu'ils prennent.

La vente du sel de Mazulipatam rend près de 100 mille roupies, ou 240 mille francs par an; or, à mettre le candil, mesure du pays qui contient environ 4 mille 891 kilogrammes 500 grammes (10 milliers de sel), à 100 francs, il s'ensuit, par un calcul très-simple, que l'on fabrique par an 2 mille 400 candils, ou, ce qui est le même, 11 millions 739 mille 600 kilogrammes (24 mille milliers) de sel, dans les seules salines de Masulipatam; et si l'on y ajoute celles de Nizampatnam, qui en procurent presqu'autant, et celles de Pandarti, qui en donnent peut-être davantage, on aura 35 millions 218 mille 800 kilogrammes (72 mille

milliers) de sel, ou 7 mille 200 candils; et par conséquent, en mettant le candil à 100 francs, comme on vient de l'évaluer ci-dessus, on aura une somme de 720 mille francs que la compagnie française a dû retirer de ses salines pendant qu'elle en a joui.

Outre ces produits la compagnie jouissait comme souveraine : 1°. du droit de monnaie ; 2°. des droits de douanes ; 3°. du droit appelé *sahir*, espèce de droit de péage ou de transit établi dans les lieux d'un passage fréquenté ; 4°. du droit de Montafara, sorte de capitation imposée sur les personnes, les boutiques et les métiers, etc.

Mazulipatam donnait en droit de douane 96 mille francs; 240 mille en salines, et pour les autres droits 24 mille.

Les Pettes d'Inongoudour étaient affermées, tant pour leur récolte que pour les droits de transit, à la somme de 20 mille roupies ou 48 mille fr.

Les Paraganés de Goudour et Acloumanar étaient également affermés, mais sur le pied de 50 mille roupies ou 120 mille francs.

Les Paraganés de Tomedy et Pedana produisaient des revenus en terres, qui pouvaient aller à 24 mille roupies ou 60 mille fr.

Le département de Narzapour, y compris les deux Paraganés de Tondour et Boudara qui étaient sous la même régie, donnait des revenus en terres, douane et ferme de cocotiers. Cette régie fournissait par année plus de 120 mille roupies; et ce revenu peut s'évaluer à 260 ou 280 mille francs.

Le département de Devracota était pareillement en régie, et rapportait, à peu de chose près, 100 mille roupies ou 240 mille fr.

L'île de Divy, dont les revenus en terres s'augmentaient chaque année, sous le gouvernement Français, en 4 ans

de temps étaient montés de 20 mille roupies ou 48 mille fr. à 100 mille roupies ou 240 mille fr., qu'une plus longue possession aurait sans doute accrus de nouveau.

Le circar de Nizampatnam, dont les revenus sont en terres et salines, était en régie, qui donnait des premières environ 60 mille roupies ou 144 mille francs, et des dernières 50 mille roupies ou 120 mille fr.

La province de Condavir a toujours été affermée, tant que les Français en ont joui, faute de sujets suffisans pour pouvoir la régir dans toute son étendue. Les 18 Paraganés qu'elle contient étaient tenus par différens particuliers, qui en payaient plus ou moins selon la grandeur du terrain qu'ils tenaient à ferme; mais le tout formait un objet de 200 mille pagodes d'or, à 3 figures, ou 850 mille roupies, qui équivalent à 2 millions 400 mille fr.

Quant aux quatre provinces du nord, tant que les Français en ont eu l'usufruit, ils n'ont pu parvenir à les mettre en ordre. Tout ce qu'ils ont pu faire dans le temps, a été de les affermer à la hâte, en les laissant même à plusieurs gemindars qui les possédaient auparavant, et pour le même prix qu'ils en avaient ci-devant donné. La ferme générale de ce terrain immense pouvait monter à près de 25 lacs de roupies, ce qui équivaut à environ 6 millions de francs.

Tel était à-peu-près le montant des revenus que la compagnie française recevait tous les ans des domaines que lui avaient cédés les vice-rois de Golconde. Pour en faire voir plus clairement le produit effectif, nous allons ajouter ici un Tableau additionné, où chaque département paraîtra avec son revenu.

DÉPARTEMENS.		REVENUS.	
		ROUPIES.	FRANCS.
Mazulipatam..........	Régie.	150,000	360,000
Inongoudour.........	Ferme.	20,000	48,000
Goudour, Acloumanar.	*dito.*	50,000	120,000
Tomedy, Pedana......	*dito.*	25,000	60,000
Narzapour...........	Régie.	120,000	288,000
Devracota...........	*dito.*	100,000	240,000
Divy................	*dito.*	100,000	240,000
Nizampatnam........	*dito.*	110,000	260,000
Condavir............	Ferme.	850,000	2,040,000
Provinces du Nord....	*dito.*	2,500,000	6,000,000
TOTAUX...........		4,525,000	9,656,000

Ces détails une fois établis, nous conduisent à donner une idée du commerce que la compagnie faisait dans l'Inde, et sur-tout des avantages que lui offrait sa souveraineté, pour le faire avec une moindre exportation de numéraire.

Sous la domination française, l'on comptait, dans les provinces de Nizampatnam et de Condavir, au moins 1 mille 500 métiers en activité, sans ceux où l'on fabriquait des mouchoirs plus communs, qui n'entrent point dans les assortimens. Chaque métier, selon la supputation qu'on en a faite, pouvant fabriquer 3 pièces de mouchoirs par mois, c'est-à-dire 36 par an, il en résulte que 1 mille 500 métiers en donneront 50 mille pièces, et par conséquent, à raison de 100 pièces pour la balle, on aura 540 balles de mouchoirs, au lieu de 80 ou 100 qu'on en faisait auparavant. L'on en peut dire autant des marchandises de toiles, que les provinces d'Elour, Ragimendry et Chicacol fournissent; au lieu de 5 à 600 balles qu'on en tirait, à peine,

avant que les Français y dominassent, on en a fait sous leur gouvernement plus de 2 mille ; ainsi, ils étaient dans le cas de choisir; et leur compagnie aurait pu s'en attribuer le commerce exclusif.

C'étaient là certainement des avantages bien réels. Une augmentation de marchandises et une facilité de les acquérir, qui résultaient de la possession domaniale de ces contrées; mais il en reste un qui n'était pas moindre quoiqu'il ne pût paraître d'abord aussi sensible; il consistait en ce que le produit considérable de ces domaines exemptait la compagnie de l'obligation ruineuse des avances qu'elle était antérieurement dans le cas de faire; obligation qui, en augmentant pour elle le prix des marchandises, diminuait à proportion ses bénéfices.

C'est un principe assez reconnu en fait de commerce, qu'il faut déduire, sur le bénéfice des marchandises, tous les faux frais, ainsi que les dépenses qu'occasionne leur achat : or, l'on sait que la compagnie de France était originairement obligée d'envoyer tous les ans, dans les Indes, des sommes immenses pour l'entretien de son commerce et de tout ce qui y avait rapport : quelle diminution, par conséquent sur le bénéfice qu'elle aurait dû naturellement y faire ! Mais lorsqu'elle eut acquis la souveraineté de tant de vastes provinces, les choses changèrent de face; les revenus considérables qu'elle avait à percevoir dans l'Inde de ses propres domaines, pouvant suppléer d'eux-mêmes à ces envois, elle pouvait en employer une grande partie à faire des marchandises pour la cargaison de ses vaisseaux; selon l'état qu'on vient d'en donner, on a dû voir qu'ils étaient plus que suffisans pour satisfaire à tous les engagemens de la compagnie dans cette partie de l'Inde. Elle pouvait même en quelque sorte les faire refluer sur ses autres établissemens, accroître leur commerce, en lui

épargnant du moins la nécessité d'y faire passer des fonds considérables.

Indépendamment de cet accroissement de bénéfice que la compagnie française avait acquis au moyen de ces revenus, l'on peut dire qu'il en résultait aussi une augmentation de profits pour l'état. Il n'est en effet personne qui ignore que l'exportation de l'espèce est, en général, ce qu'il y a de plus nuisible pour un peuple; et c'est de là sans doute, que l'on a dit, que le commerce de l'Asie ruinait l'Europe. Que l'on calcule en effet toutes les marchandises que l'on n'a cessé d'en tirer, depuis l'établissement de ce commerce, autant d'argent qui est sorti pour ne plus revenir : donc par une raison contraire, si les mêmes marchandises, ou du moins la plus grande partie d'entr'elles continuaient à venir de ce pays en France, sans qu'il fût nécessaire à cette République d'y porter de l'argent pour les avoir, il en devrait résulter une augmentation de ce même argent dans l'état, qui y produisant un redoublement de circulation, y donnerait un accroissement de richessses, en y attirant par la suite celles de l'étranger, etc.

Nous n'étendrons pas plus loin ces détails historiques, qui paraîtront peut-être déplacés à quelques personnes, mais qui nous ayant paru renfermer une instruction positive sur la matière que nous traitons, nous ont déterminés à les consigner ici. Nous allons revenir aux établissemens actuels que nous avons à la côte de Coromandel, en commençant par Pondichéry.

PONDICHÉRY.

Ce chef-lieu de nos établissemens dans l'Inde situé par le 12° degré de latitude septentrionale, près la ri-

vière d'Ariankoupam, contenait 60 mille individus, lorsque les Anglais s'en rendirent maîtres en 1761. Ils la détruisirent de fond en comble, et en chassèrent tous les habitans.

Cette ville fut le centre du commerce français dans l'Inde; elle est privée de port, comme toutes celles qui ont été bâties à la côte de Coromandel; mais elle a l'avantage d'une rade plus commode que les autres. Les vaisseaux peuvent mouiller près du rivage, sous la protection du canon des fortifications.

Territoire, 15 kilomètres (3 lieues) de long sur 5 kilomètres (1 lieue) de large : sable stérile sur les bords de la mer; mais dans une grande partie il est propre à la culture du riz, des légumes, et d'une racine nommée *chayaver*, qui sert aux couleurs. Deux petites rivières non navigables traversent le pays et le fertilisent. Les eaux sont excellentes pour les teintures, pour le bleu particulièrement. A trois milles de la place, s'élève, 195 mètres (cent toises) au-dessus de la mer, un coteau qui sert de guide aux navigateurs, à 35 ou 40 kilomètres (7 ou 8 lieues) de distance, avantage inestimable sur une côte généralement trop basse. A l'extrémité de cette hauteur, est un vaste étang dont les eaux viennent arroser les environs de la ville, qui est favorablement située pour recevoir les vivres et les marchandises du Carnate, du Mayssour et du Tanjaour.

La France se détermina, en 1765, à faire réédifier Pondichéry. En 1770 il s'y trouvait déjà 27 mille habitans. Ce projet n'eut pas de suite, et la place est restée dans un état de faiblesse et de ruine qui a augmenté depuis.

Les revenus de cet établissement sont portés à 200 mille francs, qui sont insuffisans pour les dépenses et l'entretien qu'exige ce chef-lieu.

On fait à Pondichéry des guinées bleues et blanches, des garas, des toiles peintes, des mouchoirs communs,

des

des basins, des organdis, des tarnatanes, des betilles et autres mousselines de basse qualité. On en tire aussi une grande quantité des provinces indiennes qui l'avoisinent. Ces objets de fabrique, et la correspondance de cette ville avec nos autres établissemens, donnent, en temps de paix, à Pondichéry un grand mouvement et beaucoup d'activité (1).

KARIKAL.

Cette ville est située dans le royaume de Tanjaour, à 150 kilomètres (30 lieues) sud de Pondichéry, sur une des branches du Colkam, qui peut recevoir des bâtimens de 150 tonneaux. Elle est ouverte et avait environ 15 mille habitans avant la guerre, la plupart occupés à fabriquer des mouchoirs communs et des toiles propres à l'usage des naturels du pays. Le territoire est de 10 kilomètres (deux lieues) de long sur 5 kilomètres (une lieue) de largeur.

La France tirait tous les ans de cet établissement 200 balles de toiles ou de mouchoirs propres pour l'Europe, et beaucoup de riz pour l'approvisionnement de ses autres colonies.

(1) Parmi les marchandises d'Europe dont on peut trouver le débit à Pondichéry, celles qui offrent de l'avantage, sont le fer, le plomb et le cuivre, dont on place une grande partie à Moka, en échange du café: Le Coromandel fournit à Moka et environs 4 à 500 balles de toiles, presque toutes bleues.

L'on évalue, suivant l'abbé Raynal, à 3,500 balles la quantité de toiles qu'on tire du Coromandel pour les différentes Échelles de l'Inde. Les Français en portaient 800 au Malabar, à Moka et à l'Isle de France; les Anglais, 1,200 à Bombay, au Malabar, à Sumatra et aux Philippines; les Hollandais, 1,500 à leurs divers établissemens.

Karikal est une possession précieuse ; plusieurs aldées en dépendent : elle fournit, outre les marchandises de fabrique, des vivres à Pondichéry ; elle est dans un territoire fertile. Le gouvernement retirait, en 1784, environ 500 mille francs de Pondichéry, Karikal et de leurs dépendances ; mais les frais de souveraineté et la garde de ces places lui coûtaient beaucoup plus.

Tout le commerce qui se faisait à Paliacate, Mazulipatam et autres pays de la côte supérieure, dans le pays de Tanjaour, Carnate, Golconde, et jusqu'au Bengale, se dirige de Pondichéry, au moyen des comptoirs établis dans ces divers lieux, et par les facteurs qui y sont envoyés.

Le peu de goût que les Indiens ont pour les productions et les marchandises de l'Europe, forceront les Français, aujourd'hui qu'ils n'ont plus de revenus territoriaux dans l'Inde, à porter beaucoup d'argent à Pondichéry, pour y payer les ouvrages des manufactures dont nous ne pouvons nous passer.

Nous ne possédons plus rien sur la côte de Coromandel après les deux établissemens que nous venons de nommer. Chandernagor est une possession située dans le Bengale, et pour ainsi dire au milieu de la domination anglaise ; il nous reste à en parler ; mais avant, nous dirons quelque chose du Bengale : ce sera le moyen de faire mieux sentir la nature et l'importance du commerce de Chandernagor.

Le Bengale est sous la domination anglaise depuis 1770. Il n'est pas de notre objet de faire connaître par quelle suite de négociations, de guerres, et de traités faits et rompus, ils y sont parvenus. Nous observerons seulement que, devenus maîtres d'un pays plus grand que la France, où l'on compte au moins 12 millions d'habitans, ils en retirent par les baux des terres et par les impôts 140 millions par an, sur lesquels toutes les charges civiles et militaires payées, il peut leur rester en temps de paix 30 millions ;

mais comme ils étaient encore chargés en 1785, de 220 millions de dettes contractées pendant la guerre, il faut un temps considérable avant qu'ils puissent s'en libérer, et qu'il ne survienne aucun nouvel événement qui les oblige à en faire de nouvelles.

Les Anglais entretiennent au Bengale 8 à 9 mille hommes de troupes européennes, et environ 50 mille Cipayes.

Calcutta, capitale des possessions anglaises, est aujourd'hui une ville immense, où l'on compte 600 mille habitans; elle est mal bâtie, et peu ornée. Le fort William qui lui sert de citadelle, situé sur le bord de la rivière d'Ougly, est grand et très-régulièrement fortifié. Ils y tiennent toujours une forte garnison. Ils en ont de répandues dans tous les postes essentiels à garder, et dans les principales villes; et ils ont un corps considérable de troupes dans la nababie d'Oude ou sur ses frontières.

Le Bengale s'étend du 21 au 28e degré de latitude septentrionale; il a au midi, la mer et les états de quelques rajahs indépendans; à l'est, le royaume d'Arracan et les États de quelques petits princes ou rajahs; au nord, le Bootan, le pays d'Assan et le Thibet; et à l'ouest, la nababie d'Oude.

L'air n'y est pas sain: cela n'est pas surprenant, le climat étant très-chaud et humide. Le Gange, en le traversant, y reçoit beaucoup de rivières, et se partage en plusieurs branches avant de se perdre dans la mer. Toute la partie qui l'avoisine est marécageuse et coupée de canaux naturels, où les petits bâtimens du pays peuvent naviguer: il y a apparence que cette partie basse n'a été formée que par des alluvions. Par-tout on y trouve l'eau à 650, 975 millimètres et 1 mètre 3 décimètres (2, 3 et 4 pieds) de profondeur. Les terres du Bengale sont grasses et fertiles; elles rapportent deux récoltes par an sans de grands efforts de culture.

Les côtes de la mer et le pays voisin, jusqu'à 40, 50 et 60 kilomètres (8, 10 et 12 lieues) dans les terres, et souvent davantage, sont désertes. On prétend que cette partie a été habitée autrefois, mais que ses habitans l'ont abandonnée, étant désolés par les corsaires qui venaient les piller, par les moustiques et autres insectes venimeux, et par les bêtes féroces. On pourrait ajouter à ces causes, l'insalubrité de l'air.

Dans l'état actuel de ce pays, toute cette contrée abandonnée est couverte de forêts, et sur-tout de paletuviers et autres bois qui aiment l'eau. On n'y voyage qu'avec danger par les canaux qui la coupent. Les tigres s'élancent souvent sur les bateaux et y enlèvent des hommes, si on n'est pas perpétuellement sur ses gardes.

La rivière d'Ougly n'est qu'une branche du Gange, et une des plus étroites; mais c'est celle qui a le plus de profondeur. L'amiral Watson, en la remontant avec un vaisseau de 70 canons, a prouvé que des vaisseaux de ligne pouvaient arriver à Calcutta, et même au-delà; cependant, la navigation du fleuve est très-dangereuse, de même que son entrée. Elle est environnée de bas-fonds qui s'étendent fort loin dans la mer. C'est à Balassor qu'on prend des pilotes-pratiques des passes et chenaux, et qui conduisent les vaisseaux au milieu de tous ces dangers.

Le commerce du Bengale est immense: on évalue ses exportations à 70 millions; c'est le pays de l'Inde où se fabriquent les plus belles mousselines unies, rayées et brodées : on en tire des mouchoirs de diverses sortes unis, teints et brodés; des toiles de coton de toutes espèces, et sur-tout dans le genre de celles propres à l'impression, telles que les baftas, les casses, les hamans, les garas, et une infinité d'autres. On en exporte des bois rouges, des salpêtres, des soies, du borax, beaucoup d'opium. On en exporte aussi des cauris, qui sont apportées des Maldives.

Le pays produit beaucoup de riz ; ce qui forme encore un objet d'exportation. Les marchandises enlevées par les Européens sont rapportées en Europe, ou versées dans d'autres pays de l'Asie par le commerce d'Inde en Inde. Des caravanes d'Arméniens et d'autres marchands de l'intérieur des terres, viennent aussi s'approvisionner en partie au Bengale. Comme les Indiens font peu de cas des marchandises étrangères, tout est presque totalement payé en argent ; mais cet argent ne demeure pas long-temps dans le pays. Les Anglais, qui y ont fait fortune, en reversent une grande partie en Angleterre, où ils reviennent jouir de leurs richesses. D'ailleurs la compagnie réserve des fonds sur les impositions pour former la cargaison des vaisseaux qu'elle envoie en Europe, et pour l'achat des thés à la Chine ; ce que les Anglais appellent *investement*. Il est vrai que quand l'administration a des besoins à satisfaire, ou des dettes à acquitter, elle ne peut user de cet avantage, et qu'elle tire au contraire de grosses sommes en lettres-de-change, sur la cour des directeurs à Londres. Il résulte de ce qu'on vient d'observer que l'argent est souvent très-rare au Bengale, et qu'il y porte un fort intérêt. Dans la vue de suppléer à ce manque de numéraire, et d'animer la circulation, les Anglais ont établi depuis la paix une banque à Calcutta, dont les billets et obligations ont cours comme monnaie dans le pays.

La grande puissance des Anglais au Bengale n'a pas empêché qu'ils n'aient été obligés de respecter les établissemens des autres états européens dans le pays, et de leur conserver les comptoirs et les priviléges qui leur avaient été accordés par les anciens souverains ; mais ils ont empêché les autres nations de s'y fortifier et d'y acquérir des territoires : leur existence y est précaire, et les Anglais peuvent, quand bon leur semble, gêner leur commerce par

toutes sortes d'entraves, et enlever leurs comptoirs aux premiers soupçons de guerre ; cependant, comme le commerce des autres nations fait entrer beaucoup d'argent dans le pays, ils les ménagent par politique.

CHANDERNAGOR.

Le seul établissement que nous ayons au Bengale est Chandernagor, situé à 40 kilomètres (8 lieues) au-dessus de Calcutta, sur le bras du Gange, nommé *rivière d'Ougly*: il ne ne nous est pas permis de nous y fortifier, et d'y tenir une garnison au-dessus de 150 hommes; la dépense pour fortifier et garder ce comptoir serait bien inutile, dans le centre de la puissance des Anglais dans l'Inde. Nous n'y avons besoin que d'un chef intelligent et habile, qui, oubliant les désagrémens de notre position, prévienne ou lève toutes les difficultés capables de porter des entraves à notre commerce, et qui contienne les marchands et facteurs dans le cercle de leurs fonctions : par cette conduite, il évitera toutes les contestations propres à réveiller et animer l'antipathie et la jalousie réciproques des deux nations. Cette ville est bien déchue de ce qu'elle était il y a 40 ans ; on n'y compte pas plus de 15 mille ames.

La compagnie des Indes de 1785 y avait établi une factorerie et un comité de trois employés principaux. C'était en ce lieu qu'ils rassemblaient les cargaisons destinées pour la France, qu'ils envoyaient, sur des bateaux du pays, à Mayapour, où nos vaisseaux s'arrêtent ordinairement.

Nous lestons nos navires avec du salpêtre raffiné, qui, par son abondance, y est toujours à plus bas prix qu'en France,

ou avec des cauris, nécessaires pour notre traite des nègres.

Après tout ce que nous venons de dire jusqu'ici de l'état des établissemens français dans l'Inde, et de la nature du commerce qui s'y fait, on a quelque droit de s'attendre à nous voir entrer dans la discussion des principes d'après lesquels il doit être conduit; mais sur cette question, comme sur tant d'autres, tout a été dit, sans que, de part ni d'autre, on soit parvenu à convaincre son adversaire : les partisans du privilége exclusif d'une compagnie ne sont point ébranlés par les raisons de ceux qui défendent le commerce libre; comme ceux-ci, de leur côté, ne veulent goûter aucun des argumens de leurs antagonistes, qu'ils traitent avec mépris de partisans du monopole.

Cette altercation, qui règne depuis qu'il y a un commerce de l'Inde, a un caractère particulier de morgue et de dépréciation, qui ne ressemble pas mal à celui qu'on remarquait dans les querelles des jansénistes avec les sectes d'une opinion différente.

Les partisans de l'indépendance du commerce de l'Inde paraissent avoir un peu gâté leur cause, en affectant d'écrire en grosses lettres le mot *liberté* sur leur bannière, avec aussi peu de sens et de raison que les bateleurs de la révolution ont pu le faire.

Ils ont oublié qu'il ne s'agissait pas d'en imposer par le mot *liberté*, mais d'examiner quel serait le mode le plus convenable à la puissance de l'Etat, à l'augmentation de sa marine, aux progrès de ses établissemens dans l'Inde, ou d'une compagnie bien organisée, ou de la faculté laissée à tous les négocians de faire ce commerce.

Il ont parlé comme si une compagnie ne devait pas être composée d'armateurs, de négocians français, comme si ses navires dussent être montés par des marins étrangers,

et comme si les bénéfices de cette compagnie, le commerce de ses marchandises ne devaient pas tourner au profit du commerce en général et de la richesse française ; enfin ils ont donné à cette discussion un caractère d'esprit de parti, tel que l'on ne peut, aux yeux des économistes, paraître douter de leur infaillibilité sur cette matière, sans passer pour un renégat politique, un partisan du monopole, pour une bête.

Nous ne prétendons cependant pas décider la question ; nous nous contenterons de présenter à nos lecteurs un travail fort bien fait sur cette matière, et que nous devons à M. Brière de Surgy. Il fait bien connaître le peu de succès des Français dans le commerce de l'Inde; mais peut-être se trompe-t-il sur la cause ; voici au reste ce travail, le plus précis de tous ceux qui ont paru sur la question. Il est de 1802.

« C'est un fait avéré, dit M. de Surgy, que le commerce de l'Inde est désavantageux en lui-même, et sous un privilége exclusif, et sous le règne de la liberté. Il est donc à propos de rechercher :

» 1°. D'où provient ce désavantage ;

» 2°. S'il est des moyens de le faire cesser;

» 3°. Si le gouvernement dans les mains duquel résident ces moyens, peut et doit en faire usage, pour favoriser et soutenir la continuation de ce commerce ?

» Après avoir établi l'affirmative sur ce dernier point, on examinera s'il serait plus utile de renouveler une compagnie des Indes exclusive, que de laisser libre le commerce de ces contrées.

» Il est généralement reconnu que toutes les compagnies des Indes qui ont eu de grands succès, les ont dus à des causes tout-à-fait étrangères au commerce.

» La compagnie française, établie sous le ministère de

Colbert, par l'édit de 1664, était bien loin d'avoir prospéré après 56 ans d'exercice de son privilége exclusif. L'arrêt du conseil du 19 mai 1720, signale les vices d'administration qui avaient opéré sa ruine. Il y est dit : « Les directeurs ont consommé une partie des fonds destinés au » commerce, par des répartitions prématurées et des droits » de présence, dans un temps où il n'y avait aucuns profits; et pour suppléer à ces fonds, on avait fait des emprunts sur la place à des intérêts excessifs. En d'autres » temps, on avait pris de l'argent à la grosse aventure, à » raison de 5 pour 100 par mois, etc. »

» En 1722 jusqu'en 1730, lorsque la compagnie éblouissait ses actionnaires par un dividende de 10 pour 100, elle devait cet éclat, non pas au commerce de l'Inde, mais à l'exploitation de la ferme du tabac, qui donnait annuellement un bénéfice de 7 millions.

De même la compagnie des Indes hollandaise ne s'est enrichie que par le commerce exclusif des épiceries, dont elle seule a long-temps possédé les îles qui les fournissent; et en prenant toutes les précautions que peut inspirer la cupidité, pour s'en assurer le monopole dans l'univers.

» Quant à la compagnie des Indes anglaise, formée avant 1600, où elle commença ses expéditions, elle n'avait pas plus prospéré que celle de France, jusqu'au milieu du 18e. siècle. Dupleix et Labourdonnaie, qui commandaient alors dans l'Inde, avaient à la fois ruiné ses possessions, son crédit et son commerce. Si la prise de Madras, en 1746, avait été suivie de la démolition de cette ville, comme le demandait Dupleix, en même-temps qu'il proposait d'autres mesures tendantes à l'anéantissement de la puissance anglaise dans l'Inde, il est douteux que cette nation y eût jamais acquis le degré de force et d'opulence dont elle jouit aujourd'hui. Elle ne l'a atteint, qu'en s'atta-

chant constamment au système des possessions territoriales, conçu par Dupleix, et trop blâmé en France, où l'on voulait juger des choses, des personnes et de l'avenir, à 30 mille kilomètres (6 mille lieues) de distance, et d'après les idées communes qu'on a d'une entreprise de commerce ordinaire.

» Le rappel de Dupleix en France, dont la politique anglaise fit un article exprès dans la convention conclue en 1754; et un concours d'événemens très-extraordinaires favorisèrent à tel point la compagnie anglaise, dans ses projets d'agrandissement, qu'elle est successivement parvenue à posséder un territoire immense, peuplé de 16 millions d'individus industrieux, dont elle tire 120 millions de revenus, qui fournit à un commerce dans l'Inde de 40 millions, et à des ventes en Europe de 80 millions et la met en état d'entretenir 80 mille hommes sous les armes.

» Au reste l'historique des vicissitudes arrivées dans la fortune de ces diverses compagnies, étant étranger à l'objet de ce mémoire, il s'agit de considérer comment et pourquoi le commerce de l'Inde est désavantageux.

» Il l'est dans les mains d'un privilége exclusif, comme sous le régime de la liberté, à cause de l'énorme mise dehors qu'il exige, à cause de l'intervalle de 3 années, qui sont nécessaires pour réaliser le produit des retours; enfin à cause du mode inévitable dans l'Inde pour y contracter.

» Sans remonter au-delà de 1730 où la compagnie française des Indes cessa de tenir la ferme du tabac, on voit que ses capitaux s'altérèrent insensiblement chaque année, malgré le bénéfice prodigieux que donna jusqu'en 1743 le commerce de l'Inde, qui rendait 95 pour 100, et celui de la Chine, dont on retirait 141 pour 100.

» Il est vrai que les fonds destinés au commerce, furent consommés en dépenses militaires, en travaux immenses

à Lorient, en construction d'édifices et de palais somptueux à Pondichéry; il s'était établi entre la compagnie française et la compagnie anglaise une lutte de faste et de vanité, qui n'avait pas plus de bornes que la jalousie qui les tourmentait l'une et l'autre, et les portait chacune à rechercher les moyens d'écraser sa rivale, en se mêlant sans cesse des querelles des princes indiens, qu'elles soutenaient respectivement de toutes leurs forces.

» La compagnie française qui jouit en 1753 et 1754, comme on l'a déjà dit, de l'abaissement de sa rivale, eut son tour dans la guerre de 1756, et perdit tout ce qu'elle possédait. Ce ne fut qu'après la paix de 1763 qu'elle recommença les opérations de son commerce dans l'Inde, et elle n'y trouva plus que les ruines des superbes établissemens qui lui avaient coûté tant de soins et de dépenses.

» A cette même époque de 1764, le Gouvernement, dans la vue de secourir la compagnie des Indes, la déchargea de tous les frais de souveraineté et d'entretien des îles de France et de Bourbon; cette dernière appelée aujourd'hui *île de la Réunion*.

» De 1764 à 1769, année où le privilége exclusif de la compagnie fut suspendu, elle expédia 55 vaisseaux, coûtant 108 millions 358 mille 128 liv., à quoi ajoutant 6 millions pour l'intérêt des fonds envoyés dans les comptoirs, on trouve une masse de dépense de 114 millions 358 mille 128 livres. Le montant de la vente de ces 55 vaisseaux ne rendit que 105 millions 789 mille 808 liv., en sorte qu'il en résulta une perte réelle de 8 millions 568 mille 319 livres; c'est-à-dire, plus de 1 millions 700 mille livres par année, non compris celle qu'éprouva l'état pendant ces cinq années, par le défaut d'industrie et de travail intérieur, que d'aussi grands capitaux auraient mis en activité.

» Ce qui est néanmoins à remarquer, c'est que cette

même période quinquennale présente une suite de bonheur et de circonstances favorables, sur lesquelles on ne doit pas naturellement compter; car, la compagnie n'essuya dans ces cinq années ni avaries, ni accidens de mer.

» Dès 1764, au contraire, l'insurrection de l'Amérique continentale fut pour la compagnie un motif et une occasion de prendre à la Chine, des retours en thé, beaucoup plus considérables qu'elle n'en chargeait ordinairement, parce qu'elle était sûre d'en trouver le débouché chez cette nation qui, combattant pour sa liberté, refusait de recevoir des thés de la main des Anglais.

» Si l'on rapproche du calcul ci-dessus la masse totale des dépenses faites par la compagnie des Indes, depuis 1725 jusqu'en 1769, on trouve une perte annuelle bien plus considérable dans les 40 ans, dont on déduit les cinq années de 1758 à 1764, où il ne se fit aucune expédition pour l'Inde, à cause de la guerre; on voit qu'elle a dépensé 500 millions, en a coûté à l'état 100, et n'a obtenu de son commerce que la rentrée de sa propre dépense. Ainsi la perte moyenne a été pour chacune de ces 40 années de 2 millions 500 mille livres.

» Cette preuve irrésistible que le commerce de l'Inde a toujours été ruineux pour la compagnie qui en avait le privilége exclusif, est tirée d'un *Mémoire de l'abbé Morellet*, publié en 1768, et d'après lequel le Gouvernement suspendit l'exercice de ce privilége; il se peut que tant de pertes viennent du vice intérieur d'une grande administration, divisée en deux parties, dont l'une est en Asie, et l'autre en Europe: dont les détails sont partagés entre un grand nombre d'agens subalternes, chez qui le zèle de la prospérité générale, est bien moins actif que l'intérêt particulier; d'une administration, constituée de manière que les chefs appointés libéralement pour gérer

la chose publique, sont naturellement plus disposés à de larges dépenses, que s'ils dirigeaient pour leur propre compte, ou pour celui d'une association essentiellement occupée de ses intérêts, et de la suite de ses propres affaires.

» Nous avons maintenant à considérer le commerce de l'Inde en pleine liberté. Si nous n'apercevons pas des résultats aussi désastreux, on reconnaîtra qu'ils ne sont rien moins que favorables.

» 1°. Il convient d'observer, d'abord, que cette liberté n'a duré que 15 années, depuis 1770 jusqu'en 1785, qu'une nouvelle compagnie a été substituée à l'ancienne.

» 2°. Que dans ces 15 années il s'en trouve 5 de guerre, pendant lesquelles il ne s'est fait aucune expédition;

3°. Que la liberté du commerce de l'Inde fut originairement assujétie à prendre, de la compagnie supprimée, des passe-ports ou permis de naviguer au-delà du Cap-de-Bonne-Espérance, et grevée d'une imposition nouvelle, désignée par le nom de *droit d'indult*, qui n'avait jamais pesé sur la compagnie des Indes, et dont le produit était destiné aux frais d'administration et d'entretien des comptoirs, subrécargues et garde-magasins, tant en Europe qu'en Asie.

» De ces observations préliminaires, il sort une vérité frappante; c'est que sous un gouvernement où l'on ne savait pas assez apprécier les avantages d'un commerce entièrement libre, pour faire des sacrifices à ses succès, et à son extension; où le bien public ne s'opérait jamais que par des intentions, en réservant tous les moyens d'exécution pour le bonheur d'un seul et de sa famille; où les dépenses toujours fort supérieures aux recettes, mettaient l'état dans la dépendance des financiers, dont les vues, sans cesse opposées aux innovations en contact avec leur intérêt, ne permettaient rien de grand, ni de complet; on ne doit pas

s'étonner de voir ce gouvernement accorder toute liberté au commerce de l'Inde, et néanmoins la gêner par les entraves des passe-ports, et par la charge d'impôts sous le poids desquels se dissipoit tout le bénéfice.

» Venons au calcul des vaisseaux expédiés par des armateurs particuliers; le nombre des passe-ports délivrés annonce 187 bâtimens;

SAVOIR:

48,	au-dessous de	300 tonneaux;	
46,	au-dessous de	400	*id.*
37,	de 400 à	600	*id.*
30,	de 600 à	900	*id.*
26,	de 900 et au-dessus.		

» Il a été constaté que de ces 187 navires, il n'en était revenu jusqu'au mois de janvier 1778, que 121; qu'ainsi 66 ont manqué, soit que quelques armateurs n'aient pas fait usage de la permission qu'ils avaient obtenue, soit que d'autres n'en aient expédié pour l'Inde qu'avec le projet de les faire rester dans les mers de ces contrées, soit qu'enfin une partie ait péri par accident, ou ait été vendue dans l'Inde, faute des moyens de leur procurer des cargaisons de retour.

» Quoique ce *deficit* d'un tiers des vaisseaux destinés au commerce de l'Inde, laisse déjà une prévention fâcheuse, elle se fortifie encore par l'examen de la qualité des bâtimens; car, on voit que près des 3 quarts étaient au-dessous de 600 tonneaux, bien qu'il soit reconnu que ce commerce exige au moins des navires de ce port.

» Si, pour juger plus sûrement encore du résultat de l'universalité des armemens libres, on cherche à connaître le sort des armateurs, ou trouve que ceux d'environ 100

bâtimens sont tombés en faillite, ou ont perdu une grande partie de leur fortune, et que ceux-là seuls qui se sont bornés au commerce de la Chine, ont fait quelques bénéfices, ou du moins n'ont pas éprouvé des pertes sensibles.

» Il suit de l'exposé de ces faits, que le commerce de l'Inde n'a pas pu prospérer par la liberté seule, et que la faute en est au régime fiscal qui le surchargeait de 15 pour 100, ainsi qu'on le fera voir bientôt, et qu'il est impossible, si ce régime continue de subsister, que ce commerce ne soit tôt ou tard abandonné, après quelques nouvelles épreuves, toujours suivies de nouvelles pertes.

» On a vu que celles de la compagnie des Indes peuvent être attribuées à un défaut de sagesse et d'économie dans ses dépenses. Les pertes des armemens particuliers ont eu des causes différentes et inévitables; on en va présenter le développement, en se fixant aux années de liberté.

» Pour le commerce de l'Inde, il faut de gros navires, de grands capitaux en espèces, et un intervalle de trois années, entre l'expédition et la rentrée des fonds; au lieu que dans le cours d'un commerce ordinaire et moins éloigné, les opérations sont plus rapides, et le crédit remplace le numéraire.

» Un vaisseau de 900 tonneaux, de 160 d'hommes d'équipage, expédié pour la côte de Coromandel, demande une mise dehors de 1 million 520 mille livres, y compris un fonds d'avance de 300 mille liv. pour les frais de navigation, et un chargement d'espèces de 900 mille livres, destiné à l'achat des marchandises de retour.

» La masse des dépenses indispensables dans le voyage est de 181 mille 500 livres, en sorte qu'il ne reste plus pour prendre une cargaison, que 1 million 18 mille 500 livres des 1 million 200 mille liv. embarqués. En y ajoutant le bénéfice de 70 pour 100 à espérer sur les marchandises,

qui est de 708 mille 300 livres, il en résulte un produit de ... 1,845,350 liv.

Mais il faut en déduire, à l'arrivée, le montant des droits d'indult, et autres, de 15 pour 100; les frais de débarquement, de commission, d'assurance et les intérêts de l'argent, objet de ... 642,788

Il ne restera, par conséquent, que...	1,202,562
Plus la valeur du bâtiment, de.....	100,000
TOTAL GÉNÉRAL......	1,302,562 liv.

Sur cette somme, il faut encore accorder au capitaine et aux officiers de l'état-major, une gratification pour leur port *permis;* il faut payer le reste de la solde de l'équipage et de la table du capitaine, ce qui peut s'évaluer de 90 à 100,000 livres ... 95,000 liv.

Reste net ...	1,207,562 liv.
La mise dehors a été de ...	1,520,000
Perte réelle ...	312,438 liv.
Ou 20 ½ pour	100

» Si l'expédition était faite sans fonds d'avance, la perte serait au moins de 25 pour 100.

» Un navire de 600 tonneaux, armé pour Chandernagor dans le Bengale, monté de 120 hommes, avec une mise dehors de 1 million 300 mille liv., ne donnerait au retour qu'une perte d'environ 12 et demi à 15 pour 100.

» L'ingratitude du commerce de l'Inde étant démontrée par le tableau de ses dépenses et de ses rentrées, il reste à en indiquer les sources; elles viennent de la nécessité d'avoir

d'avoir recours dans l'Inde à des agens très-intéressés, car, on n'y voit pas de maisons de commerce avec lesquelles on puisse lier correspondance. Dans un pays où les productions sont en petit nombre, où les fabricans attendent qu'on vienne, l'argent à la main, leur commander des marchandises, on ne peut pas espérer que des gens riches s'y transportent, ou y envoient leurs capitaux pour faire les affaires des autres : on n'y trouve donc que quelques commissionnaires isolés, et avides d'une prompte fortune ; l'intérêt de l'argent, qui est dans le pays de 15 à 20 pour 100, est la mesure de leurs gains, et lorsque le droit énorme de commission est ajouté à la valeur de la marchandise, qui, à son retour en France, doit 15 pour 100 à l'importation, il n'est guère possible que l'armateur, déjà chargé de tant de frais au débarquement, puisse en retrouver la totalité.

» A ces difficultés inévitables, parce qu'elles tiennent à la nature des choses et des lieux, se joignent encore les inconvéniens qui naissent de la concurrence, du défaut d'ensemble dans des armemens particuliers, et de suite dans leurs opérations, du manque de combinaison et d'assortiment dans les cargaisons exportées et importées Ainsi, l'on doit en inférer que le commerce de l'Inde est au-dessus des forces et des moyens des négocians isolés, parce qu'il ne montre en perspective que dommage certain. Il n'est donc pas vraisemblable qu'un homme honnête et de bon sens, veuille se livrer au commerce de l'Inde, à moins que le Gouvernement actuel, à l'exemple de l'ancien, dont on fera connaître les tardives dispositions, ne consente à balancer un préjudice assuré par des encouragemens proportionnés.

» Pour compléter le tableau historique du commerce de l'Inde et de la Chine, depuis son origine jusqu'à la révolution, il faudrait y joindre l'état des armemens faits par la

compagnie des Indes, créée en 1785, et anéantie par le décret de l'assemblée constituante du mois de mai 1790; compagnie dont le capital divisé par actions de mille francs, et d'abord fixé à 20 millions de francs, fut ensuite porté à 40, par arrêt du conseil du 21 septembre 1786, avec prolongation du privilége exclusif, pour 8 années de paix; il faudrait présenter le montant de la dépense de ses expéditions et de leur produit au retour; mais toute recherche, toute démarche pour obtenir des renseignemens sûrs à cet égard, ont été infructueuses.

» On a vu seulement par les états de la balance du commerce, que dans l'année moyenne, prise sur 1785, 1786 et 1787, les marchandises de l'Asie importées en France, se sont élevées à une valeur de 33 millions 700 mille francs; ce qui paraît exagéré aux auteurs de ces états.

» Il est évident que ce résultat n'a pu provenir, en majeure partie, que des armemens particuliers faits en 1784 et 1785, puisque la nouvelle compagnie n'a pu commencer les siens qu'à la fin de 1785. Aussi en novembre et décembre 1788, les affiches qu'elle répandit annoncèrent une vente très-considérable à Lorient; et une délibération du 21 avril avait fixé le dividende des actions à 18 pour 100.

» Il est vrai qu'on fit à cette compagnie le reproche, bien ou mal fondé, d'avoir acheté en Europe, des compagnies anglaise et danoise, une quantité considérable de toiles de coton et autres marchandises de l'Asie, pour les vendre en France.

» Le Gouvernement a-t-il intérêt de manifester sa bienveillance à l'égard du commerce de l'Inde et de la Chine? ou, en d'autres termes, est-il de l'avantage de l'Etat de favoriser un commerce qui ne peut se soutenir que par des sacrifices de sa part? C'est une nouvelle question qui entre naturellement dans ce Mémoire. On le terminera ensuite

par examiner si ces sacrifices doivent être appliqués à une nouvelle compagnie des Indes, investie d'un privilége exclusif, ou à tout armateur isolé qui entreprendrait le commerce de l'Inde.

» Lorsqu'on ne verra les fâcheux résultats de ce commerce, que dans leurs rapports avec la fortune publique, la sagesse et l'économie auront bientôt décidé : l'interdiction de ce commerce sera prononcée par le même principe qui défend de faire passer des fonds aux loteries étrangères, parce qu'elles en absorbent la plus grande partie, appauvrissent l'état, et diminuent la somme des capitaux destinés à procurer du travail et la subsistance à une nombreuse portion de Français.

» Vu sous d'autres aspects, ce commerce n'est pas dans le cas de la proscription, dont on va suivre les effets.

» En la supposant ordonnée, la dépense de 7 millions qu'exigent l'administration des îles de France et de la Réunion, l'entretien des comptoirs de l'Inde, pourra sans doute être réduite à deux, uniquement appliqués à la conservation et à la police de ces deux îles. Les 5 millions d'excédant qui seront économisés, seront, si l'on veut, destinés à l'encouragement de quelques branches d'industrie, qui pourront s'élever pour remplacer les marchandises de l'Inde. Cette nouvelle disposition semblera d'autant plus utile, que ces 5 millions réunis à la somme de 5 autres millions, exportés en nature, au lieu de sortir de la France y circuleraient annuellement, et se répandraient sur l'agriculture et l'industrie, dont elles opéreraient l'accroissement, d'une façon plus directe et plus sûre, que ce commerce de l'Inde dans sa splendeur.

» Mais aussi, en prohibant le commerce de l'Inde, parviendra-t-on à interdire, avec la même facilité, l'usage des superfluités qu'il fournit, et qui sont devenues des besoins?

L'habitude qu'on en a contractée ne chercherait-elle pas à se satisfaire par toutes sortes de voies? Les choses de luxe qu'on tirait de l'Inde avec plusieurs choses de nécessité, pour les arts et la médecine, moyennant 5 à 6 millions, en coûteraient 12 en Angleterre, unique marché où elles se trouveront. Cette perte sera double pour nous; car d'un côté, elle enrichira nos rivaux, et de l'autre, elle nous ôtera l'occasion de cultiver une branche de navigation très-étendue, de former des matelots, et d'ouvrir des débouchés aux productions de notre sol et de notre industrie.

» Quand cette première considération ne suffirait pas seule pour déconseiller l'interdiction du commerce de l'Inde, il s'en présente d'autres d'un ordre supérieur, et qui appartiennent à la politique, dont les vues et la prévoyance doivent embrasser tous les événemens, toutes les possibilités cachées dans l'avenir.

» On ne peut contempler, sans inquiétude, l'excessive puissance des Anglais dans l'Inde; l'accroissement de force et de revenu que cette situation leur a procuré, a de quoi justement alarmer l'Europe. La perte du continent d'Amérique a été pour eux un motif de porter leur attention, d'établir leurs espérances sur leurs possessions en Asie. L'orgueil national enivré des idées de richesse et de puissance qu'il attache à ces possessions, exalte l'esprit public, l'excite à des sacrifices qui deviennent faciles, quand la passion les commande. C'est de l'Asie que leur viennent en grande partie les ressources qui ont soutenu leur crédit pendant la guerre. C'est de là qu'ils tireront toujours les moyens de réparer leurs finances pendant la paix; c'est là où ils trouveront constamment des forces nouvelles pour menacer la liberté de l'Europe, et en stipendier les puissances capables de seconder leurs vues.

» Dans cet état de choses, la France qui, par son étendue, sa population et l'éclat de sa gloire militaire, balance les destinées de notre continent, restera-t-elle témoin passif de la puissance des Anglais? Les laissera-t-elle s'emparer exclusivement des mers de l'Inde, et faudra-t-il humblement leur demander la permission d'y naviguer? Leur abandonnera-t-on nos loges, nos comptoirs et nos factoreries, en renonçant à en faire usage? Non, sans doute.

» Les stipulations des conditions de paix nous assurent la restitution de tous nos établissemens anciens, et de plus l'acquisition de Cochin, sur la côte de Malabar; c'est un engagement formel de les rendre utiles, de ne pas laisser s'anéantir pendant la paix, les îles de France et de la Réunion, qui sont si utiles pendant la guerre. Ce n'est que par un commerce actif et permanent qu'on peut maintenir ces îles dans un état qui les rende respectables. Des relations multipliées avec la métropole y accroîtront la population avec l'industrie, qui, par cet accroissement, rempliront l'objet essentiel de ces îles; leur destination étant de fournir des secours et des vivres à nos armées navales, pour préparer une expédition, ou de leur ouvrir des ports pour se réparer après des événemens malheureux.

» C'est encore dans des relations multipliées et suivies avec l'Inde, que le commerce trouvera des ressources pour acquérir de l'étendue et de la solidité. C'est par des relations constantes, et par des rapports saisis à propos, qu'on se trouvera à portée de connaître et d'étudier les intérêts des princes indiens, de suivre la marche et les vicissitudes de leur politique, de former des liaisons utiles, et en mesure de profiter des chances du hasard, et de tirer parti de l'inconstance de la fortune.

» Ce commerce doit-il se faire par une compagnie,

avec un privilége exclusif, ou faut-il le laisser libre? C'est la dernière question qui soit à examiner.

» On a dit, ci-devant, que la compagnie des Indes exploitant son privilége exclusif avec des possessions, des droits et des dépenses de souveraineté, a coûté 100 millions à l'état en 40 années.

» Une nouvelle compagnie, formée sur le même modèle, coûterait aujourd'hui bien davantage, dans la situation des choses, et ne pourrait faire qu'un commerce précaire et ruineux. Il semble, d'ailleurs, qu'une compagnie destinée à représenter une grande nation, ne doive paraître dans l'Inde qu'avec l'appareil imposant de la force et du pouvoir. Quelle idée prendraient les Indiens de la nation française, dont la puissance et les triomphes du temps des Dumas, des Labourdonnaie et des Dupleix, sont encore présens à leur souvenir, s'ils la voyaient recevoir respectueusement la loi de la compagnie anglaise, et subir dans ses marchés, toutes les conditions qu'il plairait à celle-ci d'imposer? N'en induiraient-ils pas avec raison, que le degré d'humiliation en Asie est la suite d'un sort semblable en Europe, et que le tribut payé par l'une est un signe certain de la supériorité de l'autre? Ah! plutôt renoncer à l'usage des marchandises de l'Inde, que de les obtenir au prix de cet avilissement! Qu'à jamais périsse ce commerce, s'il faut qu'une compagnie des Indes française ne puisse être l'égale, en Asie, de la compagnie anglaise, qui, à l'aide de sa toute-puissance, n'ayant ni concurrence, ni contrariétés à craindre, serait toujours prête a écraser sa rivale, avant qu'elle eût le temps de s'agrandir et de se fortifier.

» Les Anglais ont un revenu net à tirer de l'Inde, de 70 à 80 millions; cette somme, convertie en marchandises, rendra facilement en Europe 140 millions. S'ils veulent

écarter toute concurrence d'une autre compagnie, le sacrifice de 25 à 30 pour 100 suffira, pendant 3 années, pour la forcer à des pertes inévitables, et la mettre dans l'impuissance de continuer son commerce.

» Si cette présomption n'est pas dénuée de vraisemblance et de probabilité, il semble donc indigne de la majesté nationale de se faire représenter dans l'Inde par une compagnie qui ne servirait qu'à relever l'orgueil de la compagnie anglaise. Dans cette opinion, toute idée de rétablir le commerce de l'Inde sur le pied où il était anciennement est inadmissible; il convient seulement d'en changer le mode, en supprimant tout privilége exclusif, qui, d'ailleurs, serait une inconséquence dans une république, dès qu'il n'aurait pas pour objet la sûreté de l'état, ou l'accroissement assuré de la fortune publique.

» La liberté, avec des faveurs et des encouragemens, ne manquera pas de donner lieu à des associations, dont il suffira que le gouvernement connaisse les capitaux consacrés au commerce de l'Inde, après s'être assuré des moyens et de la solidité des chefs de l'entreprise, pour réunir toutes les sociétés en une seule. Car, il serait du plus grand danger, que les immunités et tous les effets de sa bienveillance fussent indifféremment appliqués à quiconque déclarerait armer pour l'Inde, à moins de vouloir exciter et multiplier les abus. On parviendrait à se procurer les marchandises de ce commerce, sans sortir des mers de l'Europe, et dès-lors le but d'utilité que l'état doit avoir en vue, ne serait pas rempli.

» Pour l'intérêt particulier des armateurs et des consommateurs, il est à propos que le commerce de l'Inde, sans être exclusif, soit *concentré dans une société*, propre à mériter la protection du gouvernement et la confiance du public; à défaut de cette mesure de police, des expé-

ditions isolées étant mal assorties ou dénuées des combinaisons spéciales qu'elles exigent, tant au départ qu'au retour, compromettraient la fortune de ces armateurs imprudens et de tous leurs co-intéressés.

» Quant au régime intérieur de l'association proposée, à la direction de ses affaires, à la division de son capital en actions ou en commandite ; c'est à elle seule à sen mêler. Le gouvernement pourrait simplement nommer un commissaire pour assister aux assemblées des syndics de la société, veiller à l'intérêt des actionnaires, et être présent à la fixation du dividende annuel qui serait accordé, après avoir pris connaissance des dépenses de chaque expédition, et du produit net de ses retours. Ils ne pourraient avoir lieu qu'à Lorient, et cette condition est indispensable pour l'avantage des ventes et pour la commodité des acheteurs; il serait, d'ailleurs, très-difficile de trouver en tout autre port, des magasins voûtés aussi vastes et aussi sûrs pour toutes espèces de marchandises, et d'aussi grandes salles, où la foule puisse affluer sans inconvénient.

» Les faveurs que l'association doit espérer, sont les mêmes que celles qui ont été accordées à la compagnie des Indes formée en 1785. Non-seulement l'arrêt du conseil, du 14 avril, l'assure de l'exemption du droit d'indult, dont il a été parlé ci-devant, et qui s'élevait à 7 et demi pour 100 ; mais il lui promet de plus une modération des autres droits, et même l'affranchissement de tous ceux qui causeraient du désavantage à ce commerce. Preuve évidente qu'alors il était reconnu que le commerce de l'Inde avait besoin d'être défendu comme à son berceau du temps de Colbert, contre l'hydre de la fiscalité, qui avait dévoré, sous le prétendu régime de la liberté, tout le bénéfice que les armateurs auraient pu trouver dans leurs spéculations.

» Que cette association, après avoir fait ses expéditions, dont la réalité sera constatée à l'île de France par le *visa* du commandant, sur le rôle d'équipage de chaque navire, après avoir monté ses comptoirs, choisi ses agens et ses facteurs dans l'Inde, y traite directement ou avec les fabricans, ou avec la compagnie anglaise, peu importe. Peut-être même ce dernier parti pourrait devenir un lien d'amitié et d'estime entre les deux nations, et éviter une exportation d'espèces, dont les intérêts, pendant trois ans, absorbent une partie des bénéfices. La compagnie anglaise, qui a sans cesse des fonds à faire passer en Europe, pourrait accepter des arrangemens, à l'aide desquels la société française y solderait les marchandises qu'elle recevrait dans l'Inde.

» De son côté le Gouvernement y nommerait un capitaine-général, comme à la Guadeloupe, pour y commander toutes les forces militaires, destinées à protéger nos établissemens. Il y faudrait aussi un commissaire des relations commerciales, avec un vice-commissaire et un ou deux secrétaires pour l'administration civile et juger les différens élevés à l'occasion du commerce.

» Quoique ce plan n'ait en vue qu'une association nombreuse, bien connue et sans privilége exclusif, on ne se dissimule pas qu'en lui accordant des immunités particulières, c'est écarter toute concurrence pour ses retours en France; mais c'est aussi pour en assurer l'approvisionnement dans un genre de marchandises indispensables à l'entretien d'une quantité de manufactures très-intéressantes par la multitude d'ouvriers qu'elles emploient. Telles sont les mousselines et les toiles de coton destinées à être peintes ou imprimées.

» On sait qu'il faut annuellement 400 mille pièces des dernières pour alimenter cette branche d'industrie, indé-

pendamment de 200 mille pièces ou environ, que fournissent les fabriques nationales.

» Comme il n'est fait à la société aucune concession de terres, ni de mers en Asie, on aperçoit que l'abord et la navigation y restent parfaitement libres.

» Dès-lors les îles de France et de la Réunion peuvent par leur situation faire avec avantage, le commerce de l'Inde et de la Chine. Elles deviennent même, pour l'Europe, un entrepôt, un point intermédiaire auquel il est aisé d'attacher les fils de nombreuses et utiles spéculations.

» Quand ensuite, par leurs succès, on aura rassemblé dans ces îles, un assortiment de marchandises de l'Inde, on pourra s'adresser alors au Gouvernement; ce sera à sa sagesse à juger si leur importation doit être admise à partager les faveurs qu'il aura accordées au commerce de la grande association et sous les mêmes conditions de leur déchargement à Lorient ou à Nantes.

» Tout ce qui vient d'être exposé ne regarde que le commerce de l'Inde proprement dit; il reste à parler de celui de la Chine, pour lequel il ne faut ni autant de fonds, ni autant de combinaisons, et qui peut conséquemment être fait par des particuliers. Il suffit d'un assortiment de marchandises propres aux Chinois, et d'employer le produit de leurs ventes à des thés, des nankins, ou soies écrues blanches, des porcelaines, et des étoffes de soie destinées pour l'étranger : puisque leur introduction en Franc est prohibée.

» Ce trafic, assez simple, a rapporté 141 pour 100 au milieu du dernier siècle. En 1787 et 1788 il donnait à-peu-près 60 pour 100; mais il eût rendu beaucoup davantage, si la nouvelle compagnie des Indes eût proportionné les cargaisons de thés qu'elle en a tirées, aux besoins de la France,

et aux débouchés que cette denrée trouvait en Angleterre. Cette compagnie ayant trop légèrement adopté l'opinion commune, que depuis 1784, que le droit considérable dû par les thés, en Angleterre, avait été commué en une taxe sur les fenêtres, le commerce de cette denrée n'offrait plus de bénéfice au commerce interlope qui s'en faisait, s'était en conséquence déterminée à réduire ses retours à la Chine en thés, à 500 mille livres par année, quoique la seule consommation de la France en demandât alors 1 million à 1 million 200 mille livres.

» La preuve de ces faits est tirée des états de la balance de notre commerce; ils établissent que dans les trois années réunies de 1784, 1785 et 1786, la France a fourni à l'Angleterre 3 millions 941 mille livres de thés, et 7 à 800 milliers de livres aux autres nations; en sorte que le commerce de la Chine en apportait alors, année commune, 3 millions de livres, dont 17 à 1800 milliers étaient exportés.

» Cette exportation pourrait sans doute souffrir aujourd'hui quelque réduction, vu que des armateurs du continent d'Amérique qui recevaient alors des thés en France, soit immédiatement, soit par des voies indirectes, ont fait plusieurs expéditions en droiture à la Chine, d'où ils ont rapporté des cargaisons de thés, non pas seulement pour la consommation de leur pays, mais sans doute pour leur commerce avec l'Europe.

» Au surplus, dans la double vue de favoriser le commerce de l'Inde et de la Chine, de fixer avec justice la quotité des droits qu'il devra payer, et d'en simplifier la perception, il serait utile d'appliquer à ce commerce, la même méthode qui était ci-devant suivie pour le commerce des colonies d'Amérique, c'est-à-dire de régler les droits de douane, à tant pour 100 de la valeur, d'après un état

d'appréciation, arrêté chaque année par un conseil ou comité de commerce, suivant le prix courant des choses d'origine indienne ou chinoise; droits combinés avec leur indifférence, leur utilité, ou leur influence dommageable sur l'industrie nationale, et qui n'auraient lieu qu'après l'approbation du Gouvernement. Ainsi resteraient supprimés ces droits fixés du tarif qui sonmet toutes les marchandises de ces contrées, depuis 20 centimes jusqu'à 200 fr.; les unes au poids brut, les autres au poids net; celles-ci au quintal, celles-là à la livre; enfin, d'autres, telles que les nankins à la pièce de 4 à 5 aunes, qui doit 20 centimes.»

APPENDICE.

PRODUCTIONS VÉGÉTALES.

Nota. Cet Article devait, en suivant son ordre, se trouver à la suite des *Productions Animales* (tome Ier., pages 43 *et suivantes*); mais la trop grande abondance des Matières de ce Volume, a forcé les Editeurs de le placer ici.

Froment, Seigle, Orge, Avoine.

Nous ne séparerons pas ce que nous avons à dire des quatre espèces de grains énoncés au titre de cet article; nous les réunirons pour éviter des répétitions qui, sans cela, seraient devenues indispensables, puisqu'en général on récolte en France ces différens grains dans les mêmes endroits : il y a peu d'exceptions à cette règle; les proportions seules varient. Dans tel département on récolte plus de froment que de seigle; dans d'autres le seigle domine, etc.; mais dans presque tous, nous le répétons, on trouve l'un et l'autre.

Les grains, sur-tout le blé, sont en France un des plus grands objets de culture, et le fonds de la richesse territoriale.

On s'y est pris de bien des manières pour connaître la quantité annuelle de grains que récolte la France; et il est douteux qu'on y soit parvenu.

Quelque grande que soit la consommation du blé, disent les uns, puisque par-tout on mange du pain, il en reste encore chaque année, tous les départemens fournis, une certaine quantité qu'on peut vendre à l'étranger. Il est rare que les moissons manquent en même temps dans tous les départemens, parce que le sol étant de différente nature, est aussi plus ou moins susceptible de l'influence des saisons. D'autres vont jusqu'à dire que chaque récolte peut

fournir à deux années de consommation. Cependant, quand on jette un coup-d'œil sur les tableaux d'exportation et d'importation des grains, en quelqu'année qu'on les prenne, on reconnaît toujours que l'importation est plus forte que l'exportation; aussi M. Necker a-t-il senti la nécessité d'une loi prohibitive de l'exportation illimitée des grains; aussi sommes-nous placés sous ce régime prohibitif.

Presque tout le blé qui s'importe en France nous vient d'Angleterre. Cette puissance, qui gagne annuellement sur l'étranger une balance de près de 2 millions sterlings, fait avec nous la plus grande partie de ce bénéfice. Les états du commerce montrent que, depuis 1715 jusqu'à 1755, l'Angleterre vendit à la France pour 200 millions tournois de froment. Par le compte que rendit à la convention nationale, le ministre Roland, le 6 janvier 1793, on voit que pendant les neuf premiers mois de 1792, la France a tiré de l'étranger 2 millions 90 mille 565 quintaux (1) de froment, 277 mille 139 quintaux de seigle, et 245 mille 667 de farine. Sur ces quantités, l'Angleterre a fourni 460 mille 564 quintaux de froment, 33 mille 589 quintaux de seigle, et 38 mille 634 de farine; ce qui doit faire une somme énorme, puisqu'à cette époque le blé se vendait de 26 à 32 francs sur les marchés de France. L'Italie a fourni pour sa part 1 million 41 mille quintaux de froment seul. Presque tout le reste est venu du Levant et est entré par Marseille (2).

Il y a deux manières d'estimer le produit de la récolte en grains, année commune, dans toute la France.

(1) Le quintal est évalué à 48 kilogrammes 915 grammes.

(2) On se tromperait cependant, si l'on croyait que la France a eu réellement besoin de cette quantité de blé, et que toute la valeur en a passé en argent à l'étranger. Car, si, dans les Tableaux d'importation, la France se trouve avoir tiré en 1787, par exemple, pour 8 millions 116 mille francs de grains de toute l'Italie, de l'Angleterre, de la Flandre Autrichienne, de la Hollande, de la Russie, des Etats-Unis d'Amérique; les Tableaux d'exportation annoncent aussi qu'il est sorti à cette époque, en même denrée, pour 6 millions 561 mille francs, répartis entre l'Espagne, l'Italie, l'Angleterre même. Cette vente des blés de France, cet achat simultané de ceux de l'étranger, tiennent aux spéculations commerciales qui résultent de l'étendue de la France et de la proximité de certains départemens des pays étrangers, d'où le transport est plus commode que des provinces intérieures. C'est ainsi que Marseille tire ses blés de la Barbarie et du Levant. C'est aussi pour cette raison que les départemens maritimes, tels que celui de la Gironde, qui font le commerce des colonies, tirent leurs grains de l'étranger.

La première, qui consiste à calculer la quantité par l'étendue de terres employées à la culture des grains (1), et par l'estimation de la quantité moyenne de la production par arpent (demi-hectare) : c'est celle d'un grand nombre d'écrivains d'économie publique, entr'autres de MM. de *Vauban*, *Quesnay*, et l'abbé *Expilly*.

Par la seconde méthode, qui nous paraît la meilleure, on estime la récolte par la consommation : c'est celle qu'a employée M. Lavoisier dans le travail qu'il a fait à ce sujet.

M. de Vauban estime le produit de la récolte en grains de	59,175,000 setiers.
M. Quesnay	45,000,000
M. l'abbé d'Expilly	78,473,380
M. Lavoisier	50,000,000
M. Arthur Young	75,000,000
TOTAL	307,648,380 setiers (2).
Terme moyen	61,519,672 setiers.

Cette différence d'opinion chez des écrivains consommés dans des matières d'économie politique, prouve évidemment qu'on ne peut établir de données certaines à cet égard, que par un travail suivi d'après la correspondance avec les administrateurs ruraux.

« Cependant, dit Peuchet, on peut éviter, jusqu'à un certain point, ces incertitudes, en établissant les calculs relatifs à la quantité de grains qui sont annuellement employés à la nourriture et aux autres usages des habitans de la France, sur la population, ou plutôt sur les consommations qu'exige l'état actuel de la population, qui est connue avec assez de certitude.

» Il est nécessaire d'observer que la quantité de grains qu'on importe en France est si peu considérable, que l'on peut regarder la nourriture des habitans, et les consommations de toute espèce en blé, qui s'y font, comme prises entièrement sur le produit de la récolte.

» Connaissant donc le nombre des habitans, et ce que peut consommer par an chaque individu pour sa nourriture et tous ses autres usages, on aura le produit de la France en grains, sur-tout si on y ajoute, pour la plus grande exacti-

(1) Par grains, on entend ici le froment, le seigle, l'orge et l'avoine.

(2) Ces estimations ne comprennent que l'ancienne France. Le setier est estimé pesant 240 livres (117 kilogrammes 395 grammes), et il est égal à un hectolitre (10 boisseaux).

tude, la quantité de farines qui s'exportent pour nos colonies.

» En France, le peuple, et sur-tout le peuple des campagnes, mange peu de viande, et fait une grande consommation de farine, en pain, pâte bouillie, etc. Dans les villes, les manouvriers, les maçons, les charpentiers, etc. et les mendians, font aussi une très-grande consommation de pain : ainsi chaque individu de cette classe, qui forme à peu près les deux tiers de la nation, doit consommer 3 hectolitres (3 setiers) de blé par an; c'est 1 kilogramme 100 grammes (2 livres et 1 quart) de pain à peu près par jour : ce sera donc, pour 21 millions d'individus, une consommation annuelle de 63 millions de blé, seigle, etc. On pourra peut-être objecter que toutes les femmes, les enfans, même parmi le peuple, ne mangent pas 1 kilogramme 100 grammes (2 livres et un quart) de pain par jour; cela est vrai. Mais on peut observer que le très-grand nombre d'hommes, depuis l'âge de 15 ans jusqu'à celui de 50, en mange plus, et que d'ailleurs je comprends dans cette consommation, pour éviter les aperçus généraux, tout ce qui se perd, se gâte et se consomme en poudre et autres consommations.

» Les gens les plus aisés, ayant une nourriture plus abondante et plus variée, consomment nécessairement moins de blé en nourriture proprement dite; mais les pâtisseries, les sauces et toutes les recherches des tables, absorbent une quantité considérable de la plus belle farine. Ainsi, faisant entrer dans la consommation des gens aisés celle de leurs domestiques, et la quantité prodigieuse de poudre qui s'emploie dans leurs maisons, l'on peut évaluer à 2 hectolitres (2 setiers) par an la consommation en blé de chaque individu de cette classe; cela forme, pour les 11 millions d'hommes qu'elle contient, un total de 22 millions d'hectolitres de blé.

» Voilà donc 85 millions d'hectolitres de froment, seigle, méteil consommés dans la France. Quand l'exportation pour les colonies ne s'élèverait qu'à 2 millions d'hectolitres de froment, cela donnerait 87 millions d'hectolitres, auxquels ajoutant 14 millions, au moins, pour les semailles, on aura, par apperçu, 101 millions d'hectolitres de blé récoltés annuellement.

» Si l'on pensait que j'aye pu surcharger quelques articles, ce que je ne crois pas, j'observerais que j'ai négligé de passer en compte la consommation de farine qui se fait en colle pour les relieurs, pour les papiers de tenture, la consommation

mation de grains faite par les animaux, par les arts, celle qu'exige la pharmacie; enfin les grains qui s'exportent et passent en fraude à l'étranger; tous ces articles, dans un état aussi grand et aussi peuplé que la France, doivent former une consommation notable en grains, et qui compense bien au-delà ce que je pourrais avoir supposé de trop dans les consommations ordinaires.

» En estimant à 101 millions d'hectolitres (setiers) la quantité des consommations de toute espèce qui se font en grains dans la France, je ne prétends pas limiter à cette quantité les richesses d'exploitation en blé; je suis, au contraire, persuadé qu'il doit y avoir un excédant plus ou moins considérable de la production sur la consommation; je le porte de 18 à 24 millions d'hectolitres. »

Ceux des étrangers avec qui la France fait le plus grand commerce de blés, lorsque l'exportation est permise d'une manière illimitée ou conditionnelle, c'est-à-dire tant que le prix du blé ne dépasse pas tel taux, sont les Anglais, les Ecossais, les Irlandais et les Hollandais qui les viennent enlever à Nantes, à la Rochelle et dans quelques autres ports.

Les Espagnols, à qui les Nantais portent ceux de leur cru, en tirent quantité de la Bourgogne, qui en fournit aussi à plusieurs petits états d'Italie. Les blés de Franche-Comté vont à Genève et en Suisse; ceux de la Champagne et du Soissonnais, passent en Flandre.

Quoique toutes ces nations enlèvent beaucoup de blé de France, elles en tirent encore plus du Nord et de la mer Baltique, sur tout lorsque les récoltes ont été faibles chez nous, ou que la guerre en interrompt le commerce: c'est aussi là particulièrement, qu'en temps de disette, nous allons chercher le blé qui nous manque.

Par les états de la balance du commerce en 1784, on voit qu'il a été exporté de France, pendant cette année;

En blé, pour	2,608,800 fr.
— Seigle	239,400
— Orge	321,100
— Farine	1,271,500

On voit également qu'il a été importé pendant la même année,

en blé, pour 5,347,900

Seigle 139,800
Orge 163,800

L'État dressé en 1788 montre qu'en 1787, temps où la liberté conditionnelle du prix des grains fut accordée, l'exportation fut en blé
de.................. 6,559,900 fr., et l'importation,
de.................. 8,116,000.

Il résulte de ce dernier tableau, que malgré la liberté de l'exportation tant réclamée, et l'époque abondante où l'on se trouvoit, l'importation fut plus considérable que la sortie.

Le mot de *blé* est un terme générique, comme on le sait; il comprend le blé proprement dit, ou le froment, le seigle et l'orge, et l'avoine. Examinons chacun de ces grains en particulier.

Le froment tient, à juste titre, le premier rang parmi eux. Celui de France passe pour être le meilleur de tous; quoi qu'il en soit, on en connaît dans le commerce plusieurs espèces ou qualités, 1°. celui de la tête ou de qualité supérieure; 2°. le *blé du milieu*, dit *blé marchand*; 3°. le *blé commun* ou de dernière qualité. Ces trois sortes de blés se distinguent par la couleur, la forme, le poids, etc.

Plus le blé pèse à mesure égale, plus il donne de farine, plus celle-ci a de qualité, mieux par conséquent il vaut. Un hectolitre (setier) de blé de tête, pèse, année commune, 117 kilogrammes 395 grammes (240 livres); celui de la seconde classe, 112 kilogrammes 503 grammes (230 livres), et celui de la troisième, 107 kilogrammes 612 grammes (220 livres).

La qualité de blé tient en partie au climat et à la température du pays où on le recueille. Les blés des ci-devant provinces de Languedoc, de Provence, du Dauphiné sont réputés supérieurs à tous ceux qu'on connaît. La nature du sol n'influe pas moins sur les qualités des grains. Les meilleurs blés, sous ce rapport, sont ceux des fonds bons et substantiels, mais secs et pierreux; ils donnent, à poids et mesure égale, plus de farine que les autres. Les blés des terres fortes et argileuses des coteaux ou des plaines, sont de seconde qualité. Viennent ensuite ceux des terres à jardin, ceux des terres humides et grasses qui retiennent l'eau; enfin, ceux des terres marnées.

Les terres les plus fertiles donnent 1 mille 467 kilo-

grammes 438 grammes (30 quintaux) par demi-hectare (arpent), c'est-à-dire quinze pour un, en retranchant 97 kilogrammes 829 grammes (200 livres) pour la semence. En général, ces terres sont fort rares; il n'y en a pas un centième en France. Les bonnes terres ordinaires, comme celles de quelques cantons de la ci-devant Picardie et de l'ancienne Ile-de-France, etc. rendent communément 978 kilogrammes 292 grammes (20 quintaux); les moins fertiles donnent 489 kilogrammes 146 grammes (10 quintaux).

« Les fromens de la première classe, dit Beguillet (ancienne *Encyclopédie*), sont rares dans les marchés; » leur prix est toujours plus haut que la différence de leur » poids ne le demanderait proportionnellement; car si » le blé de la dernière classe, pesant 220 livres (107 kilogrammes 612 grammes), se vend 18 liv., et celui de » la seconde classe, pesant 230 liv. (112 kilogrammes » 503 grammes), 19 liv.; celui de la première classe, pe- » sant 240 liv. (117 kilogrammes 395 grammes), devrait » se vendre 20 liv. Mais comme, à mesure de la pesanteur du blé, la densité et la sécheresse de la farine » rendent plus de pain, le prix des blés de la première » classe est beaucoup plus cher en proportion, que la dif- » férence de leur poids ne semble le comporter. Ainsi, » comme le blé de la dernière classe, pesant 220 liv. » (107 kilogrammes 612 grammes), rendra à peine 200 » livres (97 kilogrammes 829 grammes), de pain de toute » farine, et que celui de la première classe en rendra » jusqu'à 250 livres (122 kilogrammes 286 grammes), plus » beau et meilleur, la différence du prix du blé ne sera » plus comme 220 à 240, mais comme 200 à 250. Il y a » plus, comme cette qualité de blé est rare au marché, » elle augmente encore de prix par sa rareté, et elle se » vendra jusqu'à 22 et 23 liv., ce qui fait 20 à 25 pour » cent de plus que le blé de la dernière classe, quoique » sa différence en poids avec lui soit au plus de dix pour » cent. »

Toutes choses égales, les blés barbus et ceux de mars (qui le sont aussi) se vendent moins chers que ceux d'hiver. Ils sont plus difficiles à moudre, plus chargés de grains étrangers, donnent une farine plus bise et moins aisée à travailler. Les gens de la campagne les recherchent cependant, parce que la farine qu'ils donnent boit un

dixième d'eau de plus ; mais s'ils ont pour eux la quantité du produit, les blés d'hiver ont de leur côté la blancheur, la délicatesse, la finesse ; aussi se vendent-ils couramment un dixième de plus que les premiers.

Il y a aussi un blé qu'on appelle *blé de Smyrne, blé de miracle ;* c'est un froment qui se sème en automne.

L'épeautre est une espèce de froment cultivé avec soin dans plusieurs pays : on en fait à Genève une assez bonne espèce de pain. Suivant M. *Duhamel*, l'épeautre tient le milieu entre le froment ordinaire et l'orge.

Nous allons présenter maintenant différens Tableaux du prix des grains à diverses époques.

Prix moyen d'une année sur dix du setier (hectolitre) *de blé du poids de* 240 *livres* (117 kilogrammes 395 grammes), *au marché de Rosoi, près Paris, depuis* 1643 *jusqu'en* 1788.

Depuis 1643	à 1653	35[†]	14[ſ]	1[d]
1653	1663	32	12	2
1663	1673	23	6	11
1673	1683	25	13	8
1683	1693	24	0	4
1693	1703	31	16	1
1703	1713	23	17	1
1713	1715 une année moyenne des trois	33	1	6
1715	1725	17	10	9
1725	1736	16	9	4
1736	1746	18	15	7
1746	1756	18	10	11
1756	1766	17	9	1
1766	1776	28	7	9
1776	1786	22	4	7
1786	1788	22	5	0

Tableau des prix moyens du myriagramme (1) *de froment dans chaque département en France pendant l'an IX* (2).

Première Région. Nord-ouest.

Calvados	2 fr.	28 c.
Eure	2	70
Eure et Loir	2	40
La Manche	2	63
Oise	2	46
Orne	2	58
Pas-de-Calais	2	75
Seine	2	43
Seine-Inférieure	2	81
Seine et Oise	2	42
Somme	2	42
TOTAL	27 fr.	88 c.

Seconde Région. Nord.

Aisne	2 fr.	50 c.
Ardennes	2	23
Dyle	2	22
Escaut	2	60
Jemmapes	2	75
Lys	2	73
Marne	2	5
Deux-Nèthes	2	41
Nord	2	84
Sambre et Meuse	2	35
Seine et Marne	2	29
TOTAL	26 fr.	97 c.

(1) Le myriagramme, strictement pris, est de 20 livres 6 onces 6 gros 62 grains. En le prenant pour 20 livres, il répond au boisseau de Paris, forme la douzième partie du setier, et le cinquième du quintal.

(2) Ce Tableau, extrait des *Annales d'Agriculture*, est tiré du ministère de l'Intérieur. On y divise la France en neuf régions, en la supposant coupée en trois parties, une tournée vers le nord,

Troisième Région. Nord-est.

Forêts	1 fr.	74 c.
Meurthe	1	89
Meuse	1	83
Meuse-Inférieure	2	15
Mont-Tonnerre	1	68
Moselle	1	72
Ourthe	2	39
Bas-Rhin	2	13
Rhin et Moselle	1	60
Roër	2	46
Sarre		
TOTAL	19 fr.	59 c.

Quatrième Région. Ouest.

Charente	2 fr.	91 c.
Charente-Inférieure	3	20
Côtes-du-Nord	3	58
Finistère	4	23
Ille et Vilaine	2	93
Loire-Inférieure	2	77
Mayenne et Loire	2	36
Mayenne	2	73
Morbihan	3	47
Sarthe	2	48
Deux-Sèvres	2	42
Vendée	2	60
TOTAL	35 fr.	68 c.

Cinquième Région. Centre.

Allier	2 fr.	6 c.
Cher	1	84
	3 fr.	90 c.

l'autre vers le midi, et la troisième placée entre les deux. Chacune d'elles forme ensuite trois régions, dont l'ordre numérique, commençant à l'ouest de la première, et allant toujours de gauche à droite, se termine à l'est de la troisième. Dans chacune de ces neuf régions, se rangent les départemens.

Ci-contre	3 fr.	90 c.
Creuse	2	8
Indre	2	1
Indre et Loire	2	34
Loir et Cher	2	33
Loiret	2	29
Nièvre	1	94
Puy-de-Dôme	2	25
Vienne	2	41
Haute-Vienne	2	56
Yonne	2	5
TOTAL	26 fr.	16 c.

Sixième Région. Est.

Ain	3 fr.	48 c.
Aube	2	13
Côte-d'Or	2	56
Doubs	3	2
Jura	3	14
Leman	4	0
Loire	2	81
Haute-Marne	2	18
Haut-Rhin	2	75
Rhône	2	96
Haute-Saône	2	62
Saône et Loire	2	83
Vosges	2	10
Mont-Terrible		
TOTAL	36 fr.	68 c.

Septième Région. Sud-Ouest.

Arriège	3 fr.	70 c.
Dordogne	3	36
Haute-Garonne	3	64
Gers	3	51
	14 fr.	21 c.

D'autre part	14 fr.	21 c.
Gironde	3	74
Landes	3	65
Lot et Garonne	3	72
Hautes-Pyrénées	3	80
Basses-Pyrénées	4	14
Total	33 fr.	26 c.

Huitième Région. Sud.

Aude	3 fr.	85 c.
Aveyron	3	44
Cantal	3	40
Corrèze	3	18
Hérault	3	95
Haute-Loire	2	73
Lot	3	77
Lozère	3	33
Pyrénées-Orientales	4	14
Tarn	3	48
Total	35 fr.	27 c.

Neuvième Région. Sud-Est.

Hautes-Alpes	3 fr.	94 c.
Basses-Alpes	4	77
Alpes-Maritimes	5	84
Ardèche	3	85
Bouches-du-Rhône	4	29
Gard	4	22
Golo	5	89
Liamone		
Isère	3	35
Mont-Blanc	3	70
Var	5	24
Vaucluse	4	10
Total	49	19 c.

RÉCAPITULATION.

Prix moyen du froment dans la

Région Nord-Ouest	2 fr.	53 c.	$\frac{5}{16}$
Nord	2	45	$\frac{2}{11}$
Nord Est	1	95	$\frac{9}{10}$
Ouest	2	97	$\frac{4}{11}$
Du Centre	2	18	
Est	2	62	
Sud-Ouest	3 fr.	69 c.	$\frac{5}{9}$
Sud	3	42	$\frac{7}{13}$
Sud-Est	4	9	$\frac{11}{12}$

Prix moyen du froment dans les neuf Régions ou dans toute la France.................... 2 fr. 86 à 87 c.

Tableau du prix commun du myriagramme de froment dans chaque Région pendant l'an X, mois par mois.

Vendémiaire.

Il ne nous a pas été possible de nous procurer le Tableau du prix du froment pendant ce mois.

Brumaire.

1re Région	Nord-Ouest	3 fr.	00 c.
2	Nord	2	92
3	Nord-Est	2	37
4	Ouest	2	55
5	Centre	2	56
6	Est	2	89
7	Sud-Ouest	2	89
8	Sud	3	8
9	Sud-Est	3	73

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France pendant brumaire........... 2 fr. 88 c.

Le *maximum* fut dans la Région sud-est.

Le *minimum*, dans la Région nord-est.

Le plus bas prix du myriagramme fut de 1 fr. 77 c.; et ce fut dans le département de Rhin et Moselle.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 4 fr. 65 c.; et ce fut dans le département des Alpes-Maritimes.

Frimaire.

1re Région	Nord-Ouest	3 fr.	8 c.
2	Nord	3	
3	Nord-Est	2	39
4	Ouest	2	54
5	Centre	2	61
6	Est	2	95
7	Sud Ouest	2	94
8	Sud	3	5
9	Sud-Est	3	87

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France pendant frimaire . . . . 2 fr. 91 c.

Le *maximum* fut dans la Région sud-est

Le *minimum*, dans la Région nord-est.

Le plus bas prix du myriagramme fut de 1 fr. 84 c.; et ce fut dans le département de Rhin et Moselle.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 4 fr. 80 c.; et ce fut dans le département des Alpes-Maritimes.

Nivôse et *Pluviôse.*

1re Région	Nord-Ouest	3 fr.	8 c.
2	Nord	3	12
3	Nord-Est	2	52
4	Ouest	2	62
5	Centre	2	64
6	Est	3	4
7	Sud-Ouest	3	18
8	Sud	3	22
9	Sud-Est	4	

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France, pendant nivôse et pluviôse . . . . . . 3 fr. 3 c.

Le *maximum* fut dans la Région sud-est.

Le *minimum* fut dans la Région nord-est.

Le plus bas prix du myriagramme fut de 1 fr. 98 c.; et ce fut dans le département de Rhin et Moselle.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 5 fr. 1 c.; et ce fut dans le département du Var.

Ventôse.

1re. Région	Nord-Ouest	3 fr.	29
2	Nord	3	19
3	Nord-Est	2	77
4	Ouest	2	69
5	Centre	2	73
6	Est	3	13
7	Sud-Ouest	3	57
8	Sud	3	45
9	Sud-Est	4	43

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France pendant ventôse. . . . . 3 fr. 23 c.

Le *maximum* fut dans la Région sud-est.

Le *minimum* fut dans la Région ouest.

Le plus bas prix du myriagramme fut de 2 fr. 12 c.; et ce fut dans le département de Rhin et Moselle.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 5 fr. 60 c.; et ce fut dans le département du Var.

Germinal.

1re Région	Nord-Ouest	3 fr.	58 c.
2	Nord	3	38
3	Nord-Est	2	78
4	Ouest	2	67
5	Centre	2	87
6	Est	3	23
7	Sud-Ouest	3	54
8	Sud	3	63
9	Sud-Est	4	71

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France pendant germinal. . . . . 3 fr. 36 c.

Le *maximum* fut dans la Région sud-est.

Le *minimum* fut dans la Région ouest.

Le plus bas prix du myriagramme fut de 2 fr. 4 c.; et ce fut dans le département de Rhin et Moselle.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 5 fr. 89 c.; et ce fut dans le département des Alpes-Maritimes.

Floréal.

1re. Région	Nord-Ouest.	4 fr.	7 c.
2	Nord.	3	82
3	Nord-Est.	2	95
4	Ouest.	2	67
5	Centre.	3	11
6	Est	3	45
7	Sud-Ouest.	3	56
8	Sud	3	69
9	Sud-Est	4	99

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France pendant floréal. . . . . 3 fr. 56 c.

Le *maximum* fut dans la région sud-est.

Le *minimum* fut dans la Région ouest.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 2 fr. 15 c.; et ce fut dans le département de Rhin et Moselle.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 6 fr. 31 c.; et ce fut dans le département des Basses-Alpes.

Prairial.

1re. Région	Nord-Ouest	4 fr.	40
2	Nord.	4	60
3	Nord-Est.	3	56
4	Ouest	2	81
5	Centre.	3	33
6	Est	3	75
7	Sud-Ouest.	3	33
8	Sud.	3	69
9	Sud-Est	4	73

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France en prairial . . . . 3 fr. 81 c.

Le *maximum* fut dans la Région sud-est.

Le *minimum* fut dans la Région ouest.

Le plus bas prix du myriagramme fut de 2 fr. 41 c.; et ce fut dans le département de la Dordogne.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 5 fr. 68 c.; et ce fut dans le département des Basses-Alpes.

Messidor.

Nous n'avons pas pu nous procurer le Tableau du prix des grains pendant ce mois.

Thermidor.

1re Région	Nord-Ouest.	3 fr.	62 c.
2	Nord.	3	74
3	Nord-Est.	2	87
4	Ouest.	2	79
5	Centre	3	17
6	Est.	3	34
7	Sud-Ouest.	2	86
8	Sud	3	41
9	Sud-Est.	4	49

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France en thermidor. . . . . 3 fr. 34 c.

Le *maximum* fut dans la Région sud-est.

Le *minimum* fut dans la Région ouest.

Le plus bas prix du myriagramme fut de 2 fr. 14 c.; et ce fut dans le département du Mont-Tonnerre.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 5 fr. 43 c.; et ce fut dans le département des Hautes-Alpes.

Fructidor.

1re Région	Nord-Ouest.	2	99
2	Nord	2	93
3	Nord-Est.	2	63
4	Ouest	2	54
5	Centre.	3	6
6	Est	3	44
7	Sud-Ouest	2	95
8	Sud.	3	60
9	Sud-Est	4	68

Prix commun du myriagramme de froment dans toute la France en fructidor. . . . . 3 fr. 20 c.

Le *maximum* fut dans la Région sud-est.

Le *minimum* fut dans la Région ouest.

Le plus bas prix du myriagramme fut de 2 fr. 1 c.; et ce fut dans le département du Mont-Tonnerre.

Le plus haut prix du myriagramme fut de 5 fr. 47 c.; et ce fut dans le département des Hautes-Alpes.

Le blé froment est, de tous les grains, celui qui donne le plus de farine, et la plus convenable à la nourriture de l'homme.

Le moyen dont on se sert pour se la procurer est très-connu de tout le monde, c'est la mouture; mais ce qu'on ne sait pas aussi bien, c'est qu'il n'est pas indifférent de moudre de telle ou de telle manière.

On connaît en France deux sortes de moutures, celle à la grosse, et la mouture économique.

La première, qui varie non-seulement de ville à ville, mais encore de moulin à moulin, suivant le serrement des meules, l'ouverture des bluteaux et la force du moteur, a des inconvéniens sans nombre. Nous ne nous attacherons point à les détailler, nous dirons seulement que cette mouture, qui est malheureusement encore aujourd'hui la plus répandue, doit être regardée comme l'art de faire manger à l'homme la farine et le son, et aux animaux le son avec la farine. Elle donne moins de farine et les qualités en sont moins distinguées. Elle produit en farine, pour le pain de fine fleur ou minot .. $\frac{2}{3}$

En farine, pour le pain de la seconde qualité ou de froment, à sa fleur .... $\frac{1}{6}$

En farine, pour le pain bis ou de mesure..... $\frac{1}{6}$

C'est-à-dire que sur 273 kilogrammes 922 grammes (560 livres pesant), de froment qui rendrait, par supposition, 261 kilogrammes 205 grammes (534 livres) de pain, on ne retirerait, par cette mouture, en première qualité, que.............. 174 kil. 137 gr. (356 liv.)

En seconde..............	43 kil. 534 gr.	(89 liv.)
En troisième...........	43 kil. 534 gr.	(89 liv.)
Total......	261 kil. 205 gr.	(534 liv.)

Par la mouture économique qui consiste à moudre et à remoudre (l'on se contente d'un seul moulage dans la mouture rustique ou à la grosse), il est très-ordinaire de retirer à Paris les trois quarts en farines différentes d'une quantité de blé déterminée; on compte sur $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{15}$ environ de déchet. Le reste de la quantité de blé employée compose les issues, c'est-à-dire le gros et le menu son.

Ainsi, par exemple, 273 kilogrammes 922 grammes

(560 livres pesant) de froment fourniront 205 kilogrammes 441 grammes (420 livres) de farine, dont 156 kilogrammes 527 grammes (320 livres) de première qualité, 31 kilogrammes 305 grammes (64 livres) de la seconde, et 17 kilogrammes 609 grammes (36 livres) en dernières farines bises. Les issues seront de 61 kilogrammes 633 grammes (126 livres), et le déchet de 6 kilogrammes 818 grammes (14 livres).

Les déchets dans la mouture à la grosse sont, il est vrai, moins considérables, parce qu'on ne repasse pas les gruaux ; mais le produit de la farine est plus constant dans la mouture économique, plus avantageux, et la distinction des farines y est mieux établie.

Un boulanger retire, quand il sait travailler, les cinq seizièmes en pain, au-delà du poids de la farine employée, un peu plus en gros pains et un peu moins en pains de petits poids.

273 Kilogrammes 922 grammes (560 livres pesant) de froment donnent 206 kilogrammes 752 grammes (420 livres) de pain de première qualité, et 64 kilogrammes 79 grammes (131 livres) dont la moitié peut être en pain un peu inférieur nommé *bis-blanc*, et l'autre moitié en pain proprement bis.

Ajoutons à ceci un Tableau pour fixer les bases sur lesquelles portent les différens produits de la mouture économique.

TABLEAU des Produits en Farines et Issues retirées par la Mouture économique d'un Hectolitre (Setier) *de Blé, du poids de* 117 *kilogrammes* 395 *grammes* (240 livres).

Poids du setier de blé......... 117 kil. 395 gr. (240 l.)

Farines blanches.

Première, dite de blé.........	78 kil. 264 gr. (160 l.)
Seconde, dite 1ère de gruau. ..	
Troisième, dite 2e de gruau. ..	

Farines bises.

Quatrième, dite 3ᵉ de gruau... / Cinquième, dite 4ᵉ de gruau...	9 kil. 783 gr. (20 l.)

Issues.

Remoulages................ / Recoupes.................... / Sons.......................	26 kil. 414 gr. (54 l.)
Déchet de mouture..........	2 kil. 934 gr. (6 l.)
Poids égal au setier.........	117 kil. 395 gr. (240 l.)

Les grains et les farines forment un objet de commerce très-considérable. Le commerce des farines est, malgré l'usage, beaucoup plus avantageux que celui des grains. Aussi commence-t-il à devenir général. Il n'y a pas encore long-temps qu'on ne connaissait, dans les environs de Paris, que le commerce des grains. La mouture n'avait lieu qu'à proportion de la consommation. La moindre apparence d'une belle récolte suspendait les achats, engorgeait les marchés, enlevait aux fermiers la facilité de remplir leurs engagemens, gênait ainsi le propriétaire et concourait souvent à détériorer les produits de la moisson. Aujourd'hui la majeure partie des récoltes est convertie en farines; les fermiers qui ont des moulins font des farines et vendent ainsi leur récolte dans les marchés. On ne voit actuellement à la halle de Paris et dans les marchés environnans, que fort peu de grains. On a dit que la farine était moins susceptible de se garder que le grain; mais on n'a pas manqué de répondre, ce qui est vrai, que depuis la découverte du Nouveau-Monde, nous n'avons approvisionné nos colonies qu'en farines, qui ne se sont jamais gâtées toutes les fois qu'on a pris des précautions. Il faut bien d'ailleurs que cette méthode de convertir le grain en farine, ait présenté, dans la spéculation comme dans la pratique, une utilité réelle pour toutes les classes, puisqu'on n'a pas vu depuis, revenir sur leurs pas ceux qui ont été à même d'en calculer tous les avantages.

Le Tableau suivant achèvera de convaincre des avantages du commerce des farines.

Produit,

Produit, en Argent, d'un Hectolitre (Setier) *de Blé de* 117 *kilogrammes* 395 *grammes* (240 livres) *net, au prix de* 21 *francs et réduit en Farine par la Mouture Economique.*

Produit en farine blanche.	21 f.	» c.
bise.	1	75
En issues.	2	55
TOTAL.	25 f.	30 c.

DÉPENSE.

Prix d'achat du setier...............	21	23 f. » c.
Mouture et voiture..................	2	
Bénéfice sur la vente de la farine.........		2 f. 30 c.

Le blé converti en farine par la mouture économique produit donc, en bénéfice réel, un dixième en sus du prix d'achat. Quelques circonstanees peuvent augmenter certainement ce bénéfice; mais ceci est regardé comme compensation des loyers des magasins, de l'entretien des sacs, des avaries, des frais de transport, de l'attente de la vente, des diminutions en poids et en mesures des issues pendant la garde, etc. quoiqu'on puisse beaucoup réduire ces déchets à peu de chose, en conservant les sons en sacs isolés, à l'instar des blés et des farines.

Outre la farine et le pain, la poudre, l'amidon, certaines liqueurs encore sont des produits opérés par le secours de l'art et tirés le plus ordinairement du froment. On trouve de fortes amidonneries, et l'on fait commerce d'amidon à Abbeville, Agen, Arras, Bordeaux, Calais, Caudebec, Châlons-sur-Marne, Dunkerque, Prevent, le Havre, Lille, Marseille, Metz, Montivilliers, Montpellier, Nancy, Nérac, Orléans, Paris, Rouen, Saint-Omer, Sens, Strasbourg, Tarascon, Toulouse et Troyes.

On fait beaucoup de farines, et le commerce en est considérable à Agen, Bourgoin, Meaux, Melun, Méung-sur-Loire, Mont-Didier, Niort, Toulouse, etc.

Les principales manufactures de poudre à poudrer se trouvent à Charleville, Lille, Metz et Paris.

On faisait, avant la révolution, beaucoup d'eaux-de-vie de *grains* dans les départemens du Pas-de-Calais, du Nord, dans toute la ci-devant Belgique, mais aujourd'hui toutes ces fabriques vont fort peu et semblent suspendues.

Le seigle est très-commun en France. On y en recueille infiniment plus que de froment. Les terres qui lui conviennent y sont en effet en plus grande quantité que celles qui sont propres au froment. Les bonnes fournissent à peu près 978 kilogrammes 292 grammes (20 quintaux) par demi-hectare (arpent); les moyennes, 684 kilogrammes 804 grammes (14 quintaux), et les petites à peu près 489 kilogrammes 146 grammes (10 quintaux).

Le seigle vient dans tous les sols plus ou moins bien, soit en plaine, soit dans les pays élevés. Il réussit plus souvent que le froment et dans les terres où celui-ci ne vient que mal. Il aime le froid et les pays élevés, et cependant par une habitude mal entendue on le cultive dans les plaines. Il serait plus avantageux de le reléguer sur les hauteurs, et d'abandonner au froment les plaines puisqu'il les préfère.

Le seigle est après le froment, le grain qui donne le plus de farine et la meilleure. Il a les mêmes inconvéniens que nous avons remarqués pour les blés barbus et de mars. Il est difficile à moudre, sa farine n'est pas aisée à travailler. La bonne mouture du seigle coûte un quart de plus que celle du froment, par la raison que nous venons de dire; il est plus difficile de l'écurer de son. Il donne les trois quarts en farine, le reste est en son et en déchet.

Cette farine boit un dixième de plus en eau que celle du froment. Cet excédant se réduit, pour le produit du pain, à un douzième, parce que le pain de seigle, difficile à cuire, perd plus de son poids en restant plus de temps au four. « Cependant (*Beguillet*, ancienne » *Encyclopédie*), un setier de seigle pesant 107 kilogram- » mes 612 grammes (220 livres) doit toujours rendre 117 » kilogrammes 395 grammes (240 livres) de pain. Compen- » sation faite des avantages de ce produit avec les désa- » vantages et la difficulté de la mouture, de la fabrication » et de la qualité du pain. Le prix du seigle suit celui du fro- » ment dans une proportion singulière, c'est-à-dire, qu'à » mesure que le prix du froment augmente, celui du seigle

» s'en rapproche. Par exemple, quand le froment est à
» quinze livres l'hectolitre (le setier), celui du seigle est
» à six livres, qui sont les deux cinquièmes du prix du
» froment ; quand celui-ci monte à vingt livres, le prix
» du seigle est à moitié, et vaut dix livres ; mais quand
» le froment se paie vingt-quatre liv., le seigle vaut les deux
» tiers de ce prix ou seize liv. ; enfin quand le prix du
» froment est porté, comme dans certaines années, à
» trente liv., le seigle se vend vingt-quatre liv. D'où l'on
» voit qu'à mesure que les subsistances deviennent rares,
» les rapports de valeur entre la qualité et la quantité des
» blés changent. »

Les usages du seigle sont les mêmes que ceux du froment, et le principal est réservé pour la fabrication du pain. Plus de la moitié de la France mange de ce pain, bien inférieur à celui de farine de froment, et presque toujours mal pétri, mal levé, mal cuit, quoiqu'il soit très-possible de lui donner de la blancheur, de la légèreté et de la qualité.

L'orge est de deux espèces, l'orge d'hiver ou carrée ou d'automne, et l'orge commune ou de printemps. Ce qu'on nomme *orge mondée* n'est que l'orge ordinaire dépouillée de son écorce.

Lorsque les printemps sont humides, les terrains semés en orge, produisent beaucoup : 97 kilogrammes 829 grammes (200 livres) d'orge par demi-hectare (arpent), rendent depuis 489 kilogrammes 146 grammes jusqu'à 1 mille 467 kilogrammes 438 grammes (de 10 à 30 quintaux).

La récolte des orges influe sur le prix du blé ; le leur conserve toujours une proportion avec le froment et le seigle. L'hectolitre (le setier) d'orge pèse communément 88 kilogrammes 47 grammes (180 livres) ; il ne rend que les deux tiers de son poids en farine, qui toujours est plus compacte, plus sèche que celle du seigle, boit un huitième d'eau de plus,

Un hectolitre (setier) d'orge produit pour l'ordinaire 88 kilogrammes 47 grammes (180 livres) de pain, mais on en fait assez rarement : la tannerie, la bière, les basses-cours, consomment la presque totalité des récoltes. On en coupe aussi beaucoup en vert pour les chevaux.

Le prix du vin influe beaucoup sur celui de l'orge dans les départemens où la bière est fort en usage. Si le vin est

rare, la consommation de la bière augmente, l'orge alors ne garde plus de proportion avec les blés; mais en temps ordinaire, le prix de l'orge commune est les deux tiers environ de celui du seigle. Ainsi quand le seigle vaut 13 francs 50 centimes l'hectolitre (le setier), l'orge peut valoir entre 9 et 10 francs.

L'avoine est un des principaux objets de culture dans quelques cantons de France. On en connaît deux espèces dans le commerce, la blanche et la brune qui est la plus estimée.

Dans les ci-devant provinces de Normandie et de la Basse-Bretagne, les habitans des campagnes font avec le gruau d'avoine d'assez bons potages.

L'avoine abonde en écorce et donne peu de farine: celle-ci plus mucilagineuse qu'amilacée, moitié moins pesante que celle de froment, n'absorbe que très-peu d'eau, et fait un fort mauvais pain, dont cependant on fait usage dans quelques endroits pauvres ou stériles. Elle conviendrait beaucoup mieux aux amidonniers: il n'est pas douteux non plus qu'on ne puisse faire avec l'avoine de très-bonne bière.

La balle d'avoine est très-employée pour les usages domestiques; la paille douce et souple, peu susceptible d'humidité, a des avantages trop négligés, et que l'on reconnaîtrait bientôt si l'on s'avisait de l'employer pour faire des liens, et sur-tout pour les toitures rustiques. Elle est assurément préférable pour ces usages aux pailles de seigle et de froment.

L'avoine en vert ou fanée, avant ou après la séparation du grain, est fort recherchée de tous les animaux; mais c'est sur-tout aux chevaux qu'on la donne; ce sont eux qui en font la plus grande consommation, et pour qui elle est spécialement cultivée. En général on donne une trop grande extension à sa culture. Que de bons terrains n'absorbe-t-elle point, qui produiraient du froment, du seigle et de l'orge, dont une récolte passable vaut mieux que la plus superbe récolte en avoine? Il faudrait réserver l'avoine pour les sols reconnus incapables de porter d'autres grains; il faudrait restreindre sa culture aux défrichemens, puisqu'elle prospère sur ces terrains neufs, où l'orge n'aurait aucun succès, et qu'elle les prépare à rapporter d'autres productions. D'ailleurs l'avoine n'est pas la nourriture en grains la plus propre à ces animaux, l'orge

lui est préférable. Sans remonter aux Romains, qui ne donnaient que l'orge à leurs chevaux, nous voyons aujourd'hui ce dernier grain administré aux chevaux, dans les pays où ils ont de la réputation. Au rapport de tous les voyageurs, en Espagne, en Andalousie, en Mauritanie, en Arabie, en Egypte, en Tartarie, on ne leur donne que de l'orge, et ce sont les meilleurs chevaux que l'on connaisse. Malgré cela, tant qu'on sera persuadé que l'avoine est le seul grain qui convienne aux chevaux, il est douteux que les fermiers réduisent sa culture, le bénéfice les arrêtera toujours; il est cependant bien certain que la masse de la subsistance publique gagnerait infiniment à la substitution de l'orge à l'avoine, et que la France y trouverait une nouvelle source de richesses.

Cet article serait certainement incomplet, si nous nous bornions à l'aperçu général que nous venons de donner. L'importance des grains, la nature de ceux dont il est ici question, exigeraient au contraire les plus grands détails. Nous en donnerons au moins quelques-uns, si nous ne pouvons pas entrer dans tous ceux que comporte un pareil sujet. La masse des récoltes n'est pas à beaucoup près égale dans tous les départemens qui cultivent les grains. Tel n'en produit pas au-delà de la consommation de ses habitans, un autre en fournit plus, un autre moins. Le froment, d'ailleurs, n'est pas toujours le grain dominant parmi ces récoltes, et la proportion recueillie de chaque espèce de grains, ne suit pas leur importance. En général, le seigle domine en France; mais dans les départemens en particulier, cela varie. Dans les uns, on récolte plus de blé que de seigle, d'orge et d'avoine; dans beaucoup, le seigle est plus commun, puis le froment, etc. Dans quelques-uns, l'orge est fort abondant, et plus généralement cultivé que les autres grains; enfin dans d'autres, l'avoine est la plus forte récolte. Toutes ces particularités tiennent essentiellement à la statistique. Elles entrent dans le plan de cet Ouvrage, et doivent nécessairement en faire partie. Nous ne suivrons pas, dans l'exposition que nous en allons faire, l'ordre que nous avons adopté pour les Tableaux que nous avons présentés plus haut. Si la division de la France par régions a quelque chose de plus convenable, l'ordre alphabétique est aussi infiniment plus commode, plus aisé à suivre et à la portée de plus de lecteurs. C'est celui que nous adopterons.

Département de l'Ain. Ce département, qui comprend la Bresse, le Bugey et une partie de la Bourgogne, abonde en grains de toute espèce, les terres y donnent cinq pour un à la coupée (ancienne mesure du pays). L'abbé d'Expilly estime la récolte annuelle du pays de Dombes, à 79 mille 60 hectolitres (setiers) de 117 kilogrammes 395 grammes (240 livres pesant).

Département de l'Aisne. On y récolte une grande quantité de grains très-estimés. Le froment y domine; on y connaît même peu le seigle. Les blés y donnent un produit de 16 millions 102 mille 818 myriagrammes (3 millions 292 mille quintaux). Il s'en exporte 3 millions 179 mille 475 myriagrammes (650 mille quintaux). Soissons et Laon font un commerce considérable de froment : il sort de leurs marchés, année commune, près de 3 millions de myriagrammes. Ce transport se fait tant par terre, que par la rivière d'Aisne ; il en passe aussi sur celles de Marne, d'Oise et d'Ourcq. L'abbé d'Expilly fait monter la récolte de la ci-devant généralité de Soissons à 1 million 560 mille 832 hectolitres (setiers). Les blés du Soissonnais sont très-estimés, et forment avec ceux du Laonnais, de la Thirache, le commerce de Soissons. On les fait passer tant en nature qu'en farine, par les rivières dont nous avons parlé, ainsi que par la Seine, à Beaumont, Pontoise, Paris, Rouen et le Havre. Le prix moyen du blé dans le département de l'Aisne, dans les quinze années qui ont précédé immédiatement la révolution, fut ;

SAVOIR:

En froment.	8 l.	4 s.	11 d.	le quintal (48 kilog. 915 grammes.)
Méteil	7	8	11	
Seigle.......	4	13		
Orge........	4	14	9	
Avoine.	5	7	5	

Département de l'Allier. Il est formé en grande partie du Bourbonnais, qui produit beaucoup plus de seigle que de froment, et plus d'avoine que d'orge. Les terres de Teillet sont à seigle; celles de Souvigny rapportent du froment. Du côté de Piousat, on ne trouve que du seigle et de l'avoine. Les terres des environs de Tiel ou Teil,

sont à seigle, avoine et orge. Les récoltes de la ci-devant généralité de Moulins excèdent ordinairement d'un tiers la consommation des habitans. Le débouché de cet excédant se trouve dans l'exportation à Lyon, Orléans, Saumur, Tours et Nantes, lorsque les récoltes manquent dans les départemens dont ces villes dépendent. Cet article de commerce à l'extérieur peut former un objet d'environ 150 mille francs, selon l'abbé d'Expilly. Cette généralité récoltait, année commune, 1 million 446 mille 95 hectolitres (setiers) de blés de toute espèce.

Ce département est un de ceux où l'on mange du pain d'orge.

Département des Alpes (*Hautes.*) Son territoire produit des grains de bonne qualité, et en assez grande quantité, pour suffire à la consommation des habitans et des bestiaux.

L'abbé d'Expilly porte à 1 million 859 mille 9 hectolitres (setiers), la récolte annuelle du ci-devant Dauphiné, dont ce département fait partie.

Département des Alpes (*Basses.*) Les grains y sont généralement rares; on ne voit des blés que dans quelques cantons, et presque que du seigle. Le Vernet produit beaucoup d'avoine. Mariand, Seyne, Saint-Pons, sont les cantons de ce département où l'on trouve le plus de froment. Les blés y donnent ordinairement 3 pour un, rarement 5. En prenant en masse la ci-devant Provence, dont ce département fait partie, on trouve qu'elle ne recueille pas la moitié des grains nécessaires à la nourriture de ses habitans. Sa récolte ne monte pas, suivant l'abbé d'Expilly, a plus de 969 mille 81 hectolitres (setiers). Aussi les grains n'y forment-ils point un commerce remarquable. On y en importe par Marseille, des côtes de Barbarie; la ci-devant Bourgogne et quelques autres anciennes provinces en font aussi beaucoup passer.

Département des Alpes-Maritimes. Ce département, qui est une acquisition nouvelle, est le plus pauvre de tous les départemens. Le petit nombre d'habitans qu'on trouve dans ses montagnes n'y vit que de châtaignes; l'usage du froment leur est presque totalement étranger.

Département de l'Ardèche. Les grains y sont fort rares:

le territoire d'Aubenas est presque le seul qui en produise quelque quantité. Les terres des montagnes qui entourent Saint-Laurent ne donnent que du seigle et de l'avoine, qui ont peine à mûrir avant la chute des neiges; les blés sont par conséquent loin de suffire à la consommation des nombreux habitans de ce département : cependant ils en tirent peu. Leur récolte les conduit environ quatre mois; pendant une partie des huit autres, ils se nourrissent de châtaignes.

Département des Ardennes. On n'y recueille que fort peu de grains, quoique Rhetel en fasse un commerce assez considérable; presque tous ceux qu'on y achète et qui s'y vendent sont d'approvisionnement et tirés des départemens environnans par les marchands de cette ville.

Département de l'Arriége. Les grains y sont rares si l'on excepte quelques cantons assez fertiles qui en produisent un peu.

Département de l'Aube. C'est un des plus pauvres de la République, du moins sous le rapport des grains; il n'est guère propre qu'au seigle : souvent les récoltes ne couvrent pas les frais de culture.

Le demi-hectare (l'arpent) fournit en froment, environ
342 kilogrammes 402 grammes (7 quintaux).
Orge... 464 kilogrammes 688 grammes (9 quint. et d.)
Avoine. 244 kilogrammes 573 grammes (5 quintaux).

Les récoltes sont estimées :

En froment, à	2,363,832 myriag.	(483,253 quintaux.)
— Seigle, . .	2,344,706 . . .	(479,343)
— Orge, . .	939,026 . . .	(191,971)
— Avoine, . .	2,468,431 . . .	(504,637)

Département de l'Aude. Il produit en général peu de blé; le territoire de Narbonne est le plus fertile, sous le rapport des grains, qui sont estimés des meilleurs de France : il s'en fait dans cette ville un commerce fort considérable, principalement par le port de la Nouvelle. Narbonne est l'entrepôt des blés du ci-devant Languedoc et de ceux qui se recueillent dans son département. Les

premiers y arrivent par le canal du Midi, sont ensuite voiturés jusqu'à la mer par un autre canal, qu'on nomme la *Robine* ou de l'*Aude*, et de là en Provence, en Roussillon et ailleurs, même en Italie.

A Carcassonne, où la setérée est de 8 mille 125 mètres (25 mille pieds), les terres donnent par chaque seterée, 6 hectolitres (setiers) de 122 kilogrammes 286 grammes, (250 livres). Les fortes récoltes vont à 10 hectolitres.

TABLEAU du prix des Blés dans le Département de l'Aude, depuis Prairial an VIII, jusqu'à Prairial an IX.

Prairial. An VIII.	Blé, le myriagramme......	3 fr.	50 c.
	Seigle....................	2	51
	Avoine....................	1	63
Messidor.	Blé......................	3	61
	Seigle....................	2	16
	Avoine....................	1	50
Thermidor.	Blé......................	3	50
	Seigle....................	2	11
	Orge.....................	1	10
	Avoine....................	1	45
Fructidor et Jours complément.	Blé......................	3	79
	Seigle....................	2	68
	Orge.....................	2	38
	Avoine....................	1	77
Vendémiaire. An IX.	Blé......................	3 fr.	87 c.
	Seigle....................	2	71
	Orge.....................	2	22
	Avoine....................	1	93
Brumaire.	Blé......................	3	87
	Seigle....................	2	80
	Orge.....................	2	10
	Avoine....................	1	89
Frimaire.	Blé......................	4	10
	Seigle....................	2	92
	Orge.....................	2	21
	Avoine....................	1	97

Suite du TABLEAU *du Prix des Blés dans le Département de l'*Aude, *etc.*

Nivôse.	Blé	4	14
	Seigle	2	92
	Orge	2	48
	Avoine	2	7
Pluviôse.	Blé	4	5
	Seigle	2	91
	Orge	2	44
	Avoine	2	8
Ventôse.	Blé	3	78
	Seigle	2	75
	Orge	2	71
	Avoine	2	3
Germinal.	Blé	3	72
	Seigle	2	68
	Orge	2	68
	Avoine	1	90
Floréal.	Blé	3	78
	Seigle	2	75
	Orge	2	31
	Avoine	2	3

Département de l'Aveyron. Il est en général peu fertile en grains, qui sont d'ailleurs fort inférieurs à ceux du département du Lot; tout le pays situé sur la rive droite du Lot, dans l'étendue du département de l'Aveyron, ne produit que du seigle et de l'avoine.

Les moissons y sont très-tardives; elles ne commencent jamais qu'après messidor, et se prolongent souvent jusqu'en vendémiaire. Le pays, entre l'Aveyron et le Tarn, donne un peu de froment, mais beaucoup plus de seigle et d'avoine. Il en est de même de Ville-Comtal, Villeneuve, etc. La plaine de Livignac est assez fertile. En général ce département ne récolte pas pour sa consommation qui a un dixième de plus.

Année commune, il produit en

Froment.	802,126 myriagrammes.
Seigle	2,118,743
Orge, ...	727,538
Avoine.	711,742
Méteil.	121,834

Département du Calvados. Ce département, qui fait partie de la ci-devant Normandie, participe à sa fertilité; il produit des grains en abondance, sur-tout beaucoup de froment. Le territoire de Caen est très-fertile, le pays d'Auge, qui faisait partie de la ci-devant élection de Vire, est au nombre des cantons les plus fertiles de ce département, et même de l'ancienne province de Normandie. L'abbé d'Expilly estime la récolte annuelle de la généralité de Caen à 2 millions 691 mille 745 hectolitres (setiers).

Département du Cantal. Il comprend la Haute-Auvergne qui n'est pas à comparer à la Basse pour la fertilité; le territoire des environs de Saint-Flour est peut-être la partie la plus fertile de ce département.

Département de la Charente. Il n'est pas généralement fertile; les grains qui s'y recueillent sont au-dessous de la consommation de ses habitans. On y trouve une espèce de grain qui approche de l'orge, et qu'on nomme *baillorge*.

A Roulet les meilleures terres rapportent par demi-hectare (arpent) 9 hectolitres (25 boisseaux) (1) de blé à la première récolte; la seconde en produit 16 au plus. Les sols médiocres rendent beaucoup moins. Le journal donne à Angoulême 4 hectolitres (12 boisseaux) de froment.

Département de la Charente-Inférieure. Les récoltes en froment, seigle et orge peuvent nourrir, année commune, environ la moitié des habitans. Ils s'approvisionnent pour les six autres mois aux marchés de Marans et d'Escoyeux, qui sont l'entrepôt des grains et des farines que les départemens des Deux-Sèvres et de la Vendée font passer dans celui-ci : ils en tirent même quelquefois de Bordeaux.

(1) Le boisseau pèse de 38 kilogrammes 153 grammes à 45 kilogrammes (78 à 92 livres).

L'abbé d'Expilly porte à 1 million 758 mille 271 hectolitres (setiers) de blé la récolte de la ci-devant généralité de la Rochelle.

La partie qui répond à l'ancienne Saintonge est la plus fertile. A Rignac, l'arpent donne sept sacs et demi de blé, au poids de 73 kilogrammes 372 grammes (150 livres) le le sac; dans les fortes récoltes, il en donne jusqu'à 10. A Barbezieux on sème du froment deux années de suite. La première récolte rapporte 12 à 15 décalitres (boisseaux) par journal, et la seconde, 8 à 9.

Département du Cher. Les récoltes suffisent à la consommation. Le blé, dans les bonnes terres, donne 5 à 6 pour un Ce département reçoit annuellement de ceux du Loir et de Loir et Cher une certaine quantité de grains qu'y transportent des marchands connus sous le nom de *blatiers*. Mais il approvisionne toute la lisière du département de la Nièvre.

Selon l'abbé d'Expilly la ci-devant généralité de Bourges récoltait 1 million 706 mille 87 hectolitres (setiers) de blé par an.

Les environs d'Estreche, de Paracy, les terres de la ci-devant élection de la Châtre produisent du froment en assez grande abondance. Cependant le département du Cher récolte en général plus de seigle que de froment.

Département de la Corrèze. Les grains y sont assez rares; on y trouve du seigle et de l'orge, et peu de froment.

Département de la Côte-d'Or. C'est (dit l'Auteur du *Voyage dans les Départemens*) un des plus beaux de la République par son étendue et sa richesse territoriale. Les terres rapportent en effet beaucoup, même sous une mauvaise culture; cependant la richesse de ce pays dépend beaucoup plus de ses excellens vins que de ses récoltes en grains. L'abbé d'Expilly estime celles-ci à 4 millions 746 mille 890 hectolitres (setiers) par an; une partie de ces grains passe dans les ci-devant provinces du Lyonnais, du Dauphiné et du Languedoc.

Département de la Creuse. On n'y cultive guère que le seigle et l'avoine qui y viennent même fort mal. L'orge y est rare; on n'y trouve point de froment. Le produit de la boisserée, près de Bois Mandé, est de 8 décalitres (boisseaux) de seigle, du poids de 12 kilogrammes 228 grammes (25 livres) chaque. A la Ville-au-Brun, il est dans

quelques parties, de 5 décalitres; mais l'un dans l'autre, il n'est que de 3 (*la boisserée y forme le seizième de l'hectare* (le huitième de l'arpent). Les cantons les plus remarquables sont ceux de Très-Portas, Ternat, Tauron, Peyrat et Peyroux.

Département de la Dordogne. La partie nord de ce département donne des seigles, un peu d'orge, de l'avoine et très-peu de froment. Les parties sud-est et sud-ouest donnent plus de froment, la dernière sur-tout en produit assez abondamment. En général ce département manque de grains, malgré la fertilité des terres qui avoisinent la Dordogne et l'Isle.

Département du Doubs. Le blé y rapporte de 2 à 5 mesures de 19 kilogrammes 566 grammes (40 livres) par huitième de journal : il est la production la plus importante de la ci-devant Franche-Comté que ce département compose avec ceux de la Haute-Saône et du Jura. Cette ancienne province rapporte, selon l'abbé d'Expilly, 2 millions 346 mille 918 hectolitres (setiers) de blé par an; il estime l'orge au quart.

Département de la Drôme. Ce département ne récolte pas, année commune, pour la consommation de ses habitans. Le *deficit* année ordinaire est d'environ 750 mille myriagrammes qui se tirent, par le Rhône, de la ci-devant Bourgogne, etc. Quelques cantons produisent, il est vrai, plus qu'ils ne peuvent consommer; mais cet excédant ne saurait approvisionner les autres. Les cantons fertiles sont : Saint-Lambert et Moras, les plaines de Monteilles, Valence, Romans, Etoile, Montélimart, et les montagnes, qui entourent la ville de Die. Le midi de ce département, les environs de Nyons et de Saint-Paul-Trois-Châteaux ne produisent point de grains.

Le seigle domine; viennent ensuite le froment et l'orge. (*Voyez* le Département des Hautes-Alpes).

Département de la Dyle. Il participe à la fertilité de la Belgique, dont il fait partie; son sol est riche et produit quantité de grains de première qualité : on trouve le froment dans les terres qui s'étendent de Bruxelles à Louvain et Malines. Le seigle occupe, avec l'orge et l'avoine, les terrains légers; tous ces grains abondent, sur-tout le froment; le seigle le suit de près.

Ce département exporte à l'intérieur de la République,

et dans les départemens environnans, l'excédant de sa consommation.

Département de l'Escaut. On y cultive particulièrement le seigle; viennent ensuite l'avoine et le froment. L'ancien pays de Waes offre une très-riche vallée dont les coteaux sont couverts de blés.

Département de l'Eure. C'est un des plus fertiles départemens de la République; on y fait par-tout commerce de grains, sur-tout à Evreux, Pacy, Vernon, Gisors, Neubourg, etc. Les environs de Pont-eau-de-Mer peuvent être mis dans la classe des terres les plus fertiles qu'on puisse trouver. En remontant vers la source de Liton, le pays est peu fertile et ne donne guère que des seigles; il en est de même des terres sises au-delà de l'Oison, du pays entre la Risse et la Seine, et du territoire au-dessous de Lieuray; les environs de la Calonne, ceux de Bernay et le ci-devant district de Verneuil présentent les productions les plus chétives et les plus médiocres. La campagne de Saint-André est au contraire très-riche; le froment et l'avoine y sont particulièrement cultivés. Rouen, Paris, Evreux même, pour son commerce, y viennent puiser. Le territoire de Pacy et la rive droite de l'Epte ne donnent presque que du seigle, très-peu de froment.

Les vastes plaines d'Ecouy, d'Ecos, de Susay, Pont-Saint-Pierre, Etrepagny, Tilly, la Campagne de Neubourg, les environs de Bourg-Achard et Bourg-Theroude, le pays entre la Risse et la Calonne, les plaines de Mallony et de Boesscy, produisent du froment en abondance; l'orge, l'avoine y abondent aussi. Les villages compris dans la forêt de Lyons ne récoltent que pour leur consommation.

Le froment et l'avoine sont les principales productions de ce département. Le seigle, l'orge, se rencontrent dans les terrains sablonneux et pierreux.

En général le département de l'Eure est extrêmement fertile au-delà de la Seine.

En l'an IX, le prix moyen du myriagramme de blé a été, en froment. . . . . 2 fr. 74 centimes.

— Méteil.	2	15
— Seigle.	1	75
— Orge	1	57
— Avoine	1	35

Département d'Eure et Loir. C'est encore un des plus beaux et des plus riches départemens de la République sous le rapport des grains. La ci-devant Beauce, dont il est en grande partie formé, est tout en blé. C'est (dit l'auteur du *Voyage dans les Départemens*) l'empire de la blonde Cérès. On prendrait cependant une idée peu juste de ce pays, si l'on jugeait sa fertilité par les grains qu'il rapporte. Il en produit beaucoup, mais beaucoup moins encore qu'il ne ferait, si la culture y était bonne. Elle est médiocre à cause du défaut de prairies qui entraîne celui des engrais. Chartres est le centre d'un commerce de grains très-considérable. L'ancien Perche qui entre aussi dans ce département, est moins fertile que le pays Chartrain et que la Beauce, proprement dite. Le froment domine dans ce département. Le seigle y est bien moins abondant : lui seul peut fournir, en blé de toute espèce, plusieurs départemens.

Département du Finistère. On y trouve des blés; mais ils y sont bien au-dessous de la consommation : c'est généralement un pays peu fertile (*Voyez* Département de la Loire-Inférieure).

Département des Forêts. On y trouve un peu de blé, et seulement dans la partie septentrionale.

Département du Gard. On peut regarder la plaine qui comprend les territoires du Pont de Lunel et de Massillargues comme le meilleur terrain du département; on y récolte des grains de toute espèce. Le canton d'Uzès ne produit pas pour sa consommation. Celui d'Alais donne un peu de froment, du seigle et de l'avoine. Du côté des grandes routes, en allant vers les montagnes, on ne trouve que du seigle et de l'avoine. La vallée de Narbonne à Nîmes est cultivée principalement en froment.

En général le département du Gard est fertile en grains. Beaucaire, si célèbre par sa foire, ne contribue pas peu à répandre l'abondance dans ce pays.

Département de la Haute-Garonne. Les récoltes en grains y sont ordinairement prodigieuses, sur-tout dans la partie au sud de Toulouse. Celle qui est arrosée par la petite rivière du petit Lers, est continuellement ensemen-

cée, et donne des récoltes de la plus grande beauté. Les environs de Toulouse forment une des plus belles et des plus fertiles plaines qu'on puisse voir. Les terres des environs de Rieux sont si fertiles, qu'il y a des cantons où l'on récolte deux fois par an. Capens et le vallon de Moutesquiou sont aussi remarquables par leur fertilité. Valentine, dans le canton de Comminge, donne peu de froment, sur-tout dans la partie voisine de la Haute-Garonne ; la récolte la plus abondante consiste en seigle.

Généralement le ci-devant Haut-Languedoc est extrêmement fertile. L'abbé d'Expilly fait monter le produit annuel du Languedoc (Haut et Bas) à 5 millions 250 mille 976 hectolitres (setiers) de blés.

Département du Gers. Le premier arrondissement, dont Condom est le chef-lieu, récolte du blé en abondance. Le deuxième ramasse, année commune, un tiers au-delà de sa consommation; le troisième ou celui d'Auch, est peu fertile; dans le quatrième, on cultive le froment de préférence au seigle; le cinquième arrondissement ou celui de Mirande, est stérile dans plusieurs parties. Les blés du premier sont convertis en minots, qui, embarqués près de Neirac, sur la Baïze, puis sur la Garonne, passent à Bordeaux, et de là chez l'étranger : le deuxième, commerce aussi avec Bordeaux. Le territoire du quatrième arrondissement ou de Lombès, serait un des meilleurs cantons du département, si les débordemens de la rivière et les grêles n'y détruisaient très-fréquemment le fruit des travaux du cultivateur.

De tous les grains, le blé est celui qu'on cultive le plus particulièrement. Vient ensuite le seigle, puis l'avoine et enfin l'orge.

En l'an 1790, le prix du froment fut de..................	2 fr.	65	c. le myriag.
Orge	1	75	
Avoine......................	1	40	
Seigle......................	2		
L'épeautre......................	1	30	

La ci-devant Gascogne est généralement sujette aux orages; souvent la grêle y détruit les grains à la veille des récoltes. Le sol qui compose le premier et le quatrième arrondissement, est regardé comme le meilleur. Le tiers du

du département du Gers est de mauvaise qualité, et du plus faible produit. Le rapport de la semence au produit est, en blé, comme quatre est à un.

La ci-devant généralité d'Auch, récoltait, suivant l'abbé d'Expilly, 1 million 769 mille 709 hectolitres (setiers) de blé par an.

Département de la Gironde. On peut faire une division bien nette du terroir de ce département suivant sa qualité. Les parties ouest et sud sont les moins fertiles, et rapportent le moins; tout le reste est de la plus grande fertilité : mais on trouve par-tout plus de vin que de grains. Généralement il y a peu de blé dans ce département; il n'en recueille pas pour sa consommation; cependant il s'y fait des exportations considérables de grains; ce qui tient à ce qu'en s'approvisionnant au dehors, il tire au-delà de ses besoins. Avant la révolution, l'exportation en farines pour les colonies, étaient à Bordeaux, de 180 à 200 mille barils de 85 kilogrammes 601 grammes (175 livres pesant). L'abbé d'Expilly porte à 3 millions 800 mille 996 hectolitres (setiers), les récoltes en blés de la ci-devant généralité de Bordeaux.

Les parties ouest et sud ne cultivent que le seigle, qui donne 43 mesures par acre.

Le Médoc, petit pays au nord-ouest de Bordeaux, récolte une assez grande quantité de froment qui passe pour ne pas faire un pain très-blanc. Sa partie ouest ne donne presque que du seigle.

Les blés forment un objet de commerce considérable à Blaye, tant ceux qu'on recueille dans les marais qu'on a desséchés dans le voisinage de cette ville, que ceux qu'on tire de la Saintonge. Les étrangers y en viennent charger une très-grande quantité, lorsque le transport en est permis.

Département du Golo. Il ne diffère pas de celui du *Liamone*, avec lequel il comprend toute l'île de Corse. Cette île produit peu de froment, beaucoup de seigle, de l'orge, et point d'avoine. Aussi nourrit-on les chevaux et les mulets avec de l'orge dans toute l'île (*Voyez* ce que nous avons dit à ce sujet en parlant de l'avoine).

Département de l'Hérault. Fertilité médiocre en grains. Béziers, Pézenas, Castres, Saint-Chinian, Bédarieux,

Florensac, Ganges, sont les meilleurs cantons; Montpellier, Saint-Pons, Lodève, Agde, Saint-George et quelques autres sont les moins fertiles.

Département de Jemmappe. La récolte de ce département donne un excédant de trois huitièmes sur la consommation. L'excédant en froment, passe ordinairement en Hollande; le surplus du seigle est employé dans les genevreries du pays.

Departement d'Ille et Vilaine. Sol assez mauvais; culture plus mauvaise. Les récoltes sont fort au-dessous de la consommation. Le froment ne donne qu'un; le seigle rapporte cinq pour un. Aussi le premier de ces blés y est-il assez rare. Le seigle est beaucoup plus répaudu. Les avoines de Château-Giron et de Fougères, sont estimées dans le pays. Les gruaux de Fougères ont aussi quelque réputation à Paris. Le territoire de Saint-Malo est un des plus fertiles du département; on y trouve des blés en assez grande quantité. Celui de la Guerche donne aussi d'abondantes récoltes de seigle, d'orge et d'avoine; mais on observe que les blés y réussissent mal dans les années pluvieuses, sur-tout vers l'automne. (*Voyez* département de la Loire-Inférieure.)

Département de l'Indre. On y trouve du froment, du seigle, de l'orge, de l'avoine; mais tous ces grains sont au-dessous de la consommation des habitans et des bestiaux. Le froment d'Issoudun est renommé dans le ci-devant Berri et les départemens environnans. Il est assez rare que l'excédant de la consommation de ce canton, qui récolte abondamment, passe dans les autres cantons du département: on l'embarque sur le Cher; souvent on en conduit à Orléans.

Département d'Indre et Loire. La ci-devant Touraine, dont il est formé, a toujours passé pour très-fertile, puisqu'on la regarde comme le *jardin de la France;* cependant il s'en faut bien qu'elle ait tous les avantages que semble promettre une pareille réputation. Son terroir est fort inégal, et d'une fertilité aussi variable.

Le pays entre la Loire et le Cher, connu sous le nom de *Varennes*, est très-fertile; les îles de Berthenay et de Bréhémont, sont regardees comme le premier canton du

département d'Indre et Loire. Elles donnent trois récoltes en deux années, sans jamais se reposer.

La presqu'île formée par l'Indre, la Loire et la Vienne, à l'entrée de laquelle est située la ville de Chinon, est aussi renommée pour sa fertilité. Ce pays est connu sous e nom de *Veron*.

Le pays qu'on nomme la Champagne Tourangelle, entre les coteaux de l'Indre et du Cher, produit de très-beaux blés.

Le canton de la Brenne et le pays de Gastines, sont bien inférieurs à ceux dont nous venons de parler.

Le territoire d'Amboise récolte, année commune, un tiers de plus que sa consommation, tant en froment qu'en seigle, orge et avoine. Le surplus est tiré par les départemens environnans.

L'ancienne élection de Loudun recueille pour la consommation de ses habitans; celles de Loche, de Richelieu sont maigres, et donnent de médiocres récoltes. Les environs de Tours rapportent aussi beaucoup de froment; cependant il passe pour constant que le département d'Indre et Loire produit un quart de moins qu'il ne consomme. Le grand commerce qu'on y fait en grains et en farines, et les exportations considérables qui ont lieu chaque année, sont entretenus par les blés qu'on amène du ci-devant Berri, de la Sologne et du Vendomois, et dont une partie se convertit en farines qu'on met en barils pour les colonies.

A Beauvaux, le froment rapporte 80 décalitres (boisseaux); à Montbazon, l'arpent donne 50 gerbes d'un décalitre et demi (boisseau et demi) chacune.

La ci-devant généralité de Tours, suivant l'abbé d'Expilly, rapportait 4 millions 309 mille 752 hectolitres (setiers) de blé par an.

Département de l'Isère. Le froment abonde dans les cantons qui entourent Grenoble, dont ils approvisionnent les marchés. Dans le reste du département, on ne trouve que du seigle.

Le blé de miracle qu'on cultive autour de Grenoble, y rapporte 15 à 20 pour un. Ce froment, excellent en gruau, est moins propre à faire du pain, aussi se vend-il par mesure de 25 à 50 centimes de moins.

Le blé godelle qu'on y cultive également, et qui produit

plus que celui qui est généralement cultivé, rend aussi par mesure plus de pain, dit *de ménage*; mais sa farine étant de celle appelée *courte*, n'est pas propre à la boulangerie fine. On le préfère pour les gruaux.

Les campagnes du ci-devant Grésivaudan sont extrêmement fertiles; mais elles donnent beaucoup plus de vins que de grains.

Les blés sont une des principales productions du département de l'Isère. Il s'en exporte une certaine quantité à Lyon. (*Voyez*, pour ce qui regarde le Dauphiné, *Département des Hautes-Alpes.*)

Département du Jura. On y trouve des grains; mais il est beaucoup plus connu par ses excellens vins.

Département des Landes. Mont-de-Marsan, chef-lieu de ce département et de son meilleur canton, produit des grains de toute espèce, ainsi que celui de Tartas, qui lui est cependant inférieur. En général, le froment est rare dans le département des Landes; le seigle, au contraire, y est très-commun.

Département du Léman. On ne cultive, aux environs de Genève, que le froment, qu'on y récolte en abondance. Dans les autres parties du département les grains sont assez rares : il ne produit point en général de quoi nourrir ses habitans. Il y a déjà long-temps que J. J. Rousseau a fait cette observation sur Genève.

Département du Liamone. Il ne donne guères que du seigle, et presque toujours au-dessous de sa consommation, (*Voyez* Département du Golo.)

Département de la Loire. Les plaines de ce département montueux rapportent du blé, mais au-dessous de la consommation des habitans, ou tout au plus en quantité suffisante. Les étangs, dont le ci-devant Forez est couvert, et que l'on dessèche tous les deux ou trois ans, produisent alternativement d'abondantes récoltes en grains et en poissons. Les vallons des environs des montagnes de Pila, ne produisent presque que des seigles, qui souvent ne couvrent pas les frais de labour et de culture.

Département de la Haute-Loire. Il ne récolte pas au-delà de sa consommation.

Département de la Loire-Inférieure. Les récoltes en grains paraissent suffire à la nourriture des habitans : elles sont même presque toujours au-dessous de la consommation.

Le froment de Bourgneuf est estimé. Bordeaux, Nantes même, et l'étranger en tirent beaucoup, en certaines circonstances, de ce canton fertile. La ci-devant Bretagne, selon l'abbé d'Expilly, donne, année commune, 5 millions 17 mille 892 hectolitres (setiers) de blé.

Sur 39 parties, il y en a 24 dans cette ancienne province qui sont incultes.

Département de Loir et Cher. Il est formé, en grande partie, du ci-devant Blaisois, pays fertile, et couvert de grains de toute espèce. Le froment, le seigle, l'orge et l'avoine y sont par-tout au-dessus de la consommation des habitans et des bestiaux.

La ci-devant Sologne, qu'il comprend en partie, qu'il partage avec le département du Loiret, est un des plus pauvres et des plus singuliers pays; il semble condamné à la stérilité : il est abandonné de la nature et des hommes, et les écrivains économistes n'en parlent qu'avec une espèce de pitié, en la désignant sous le nom de *triste Sologne;* cependant elle offrait, sous Louis XII, l'image de la prospérité et de la richesse. On en ferait aujourd'hui un tableau tout opposé; le demi-hectare (l'arpent) n'y est pas affermé; l'un dans l'autre, plus d'un franc à un franc 25 centimes, sans fourniture de cheptel, ou fonds de bestiaux. Cependant la Sologne est très-susceptible d'amélioration : le sarrasin y est en ce moment la nourriture de la majeure partie des habitans; le reste se nourrit de seigle, qui, rempli de grains ergotés, donne lieu à des gangrennes nombreuses et funestes. Le peu de blé qui s'y consomme par les citoyens aisés ou voisins des marchés, y est importé du département du Loiret.

La Sologne produit du seigle en quantité, à raison de son étendue; mais les récoltes en particulier sont mauvaises. Une partie de ce seigle passe en Espagne.

Département du Loiret. Il est extrêmement fertile dans la partie située sur la gauche de la Loire jusqu'au ci-devant Gatinais. Il produit dans ces deux tiers de son étendue, pris dans la ci-devant Beauce, une très-grande quantité de blés,

et beaucoup plus de froment que de seigle : l'excédant de sa consommation s'exporte, par la Loire, fort au loin. L'autre tiers, formé d'une partie de la ci-devant Sologne, est un misérable pays : il n'y a que le premier mille, en sortant d'Orléans, qui soit amélioré.

En remontant la Loire, au-dessus d'Orléans et sur la rive droite de cette rivière, on trouve le ci-devant Gatinais-Orléanais, dont Montargis est le chef-lieu. Cette ville est presque seule en possession du commerce des grains qui se récoltent dans le Gatinais. Le département du Loiret fournit au plus, dans cette partie de son territoire, pour la consommation des habitans. La vallée de Souppe, de Nemours à Montargis, ne donne, dans ses meilleurs fonds, que 5 à 6 pour un. Le sol des environs de Montargis ne rapporte que 3 et un quart à 3 et demi pour un. Du côté d'Amélie on trouve cependant des fonds qui rendent 8 pour un.

Les blés et autres grains qui se recueillent aux environs d'Orléans, n'étant pas assez considérables, malgré leur quantité, pour soutenir le grand trafic que ses marchands ont coutume d'en faire, on y supplée par ceux des ci devant provinces d'Anjou, du Poitou, de la Basse-Auvergne, de la Haute-Beauce, dont on fait, dans les années abondantes, de grands amas dans les magasins et greniers de la ville, pour en faire ensuite la distribution dans les départemens qui en ont besoin, et où les récoltes ont manqué. L'abbé d'Expilly porte la récolte en blés, dans la ci-devant généralité d'Orléans, à 2 millions 798 mille 209 hectolitres (setiers) par an.

Département du Lot. Il est au nombre des plus fertiles de la République : les plaines du ci-devant Quercy sont célèbres par leurs riches moissons. Les blés du Lot sont de première qualité et de la plus grande pureté. Montauban est remarquable par la beauté de ses campagnes, l'abondance et la fertilité de ses plaines. Le commerce des grains est considérable dans cette ville, placée au centre de contrées extrêmement fertiles. Les minoteries où se préparent les farines destinées pour l'Amérique, doivent être mises au rang de ses manufactures : les grains qu'elles emploient sont tous tirés du Quercy et du Rouergue. Les minoteries de Montauban préparent, en temps de paix, 800 mille barils ou minots du poids de 85 kilogrammes 575 grammes, à 88 kilogrammes 20 grammes (175 à 180 livres); c'est la

base d'une circulation de plus de 8 millions; on y occupe plus de 1500 ouvriers tonneliers ou manœuvres. Pendant la guerre, le travail en est fort ralenti, autant parce que les armateurs n'osent pas hasarder, qu'à cause de la concurrence du Gouvernement. Cet article mérite toute l'attention du ministère.

Caussade a deux minoteries dont il sort, en temps de paix, 3 mille barils. La préparation des farines appelées *minots*, consiste à cribler cinq à six fois le grain qu'on veut employer, à passer la farine par des blutoirs à tamis de toile de soie, et à la presser dans des barriques de bois de hêtre.

La ci-devant généralité de Montauban produisait, année commune, aux calculs de l'abbé d'Expilly, 1 million 950 mille 82 hectolitres (setiers) de blé.

Département de Lot et Garonne. Le pays dont il est formé est une des belles parties de la France; cependant il a des fonds bien médiocres. La partie orientale, le ci-devant Haut-Agenois sont bien inférieurs aux vallées qu'arrosent le Lot et la Garonne. Enfin, les landes, qui entrent pour un huitième dans ce département, y sont à peu près, ce qu'est au département du Loiret la partie de la Sologne qu'il comprend. La vallée qui entoure Aiguillon, le territoire d'Agen, de Neirac, produisent du blé en abondance. Agen, et après cette ville, Marmande et Tonneins font un commerce de grains très-considérable. Une partie de ces blés est convertie en farines ou minots, pour Bordeaux et les Antilles.

Les récoltes, dans le département du Lot, sont fort au-dessus de la consommation : elles comprennent du méteil en quantité, beaucoup plus de seigle, et plus encore de froment. L'orge et l'avoine y sont assez rares.

Le froment du côté d'Agen, rend ordinairement 20 pour un. Le blé blanc ou blé de la Zélande, dont la culture est introduite depuis quelques années dans ces cantons, a, dit-on, l'avantage de ne rien craindre des rigueurs des hivers ; il rend 20 et au-delà après les plus rigoureux.

Département de la Lozère. Ce département, divisé naturellement en trois régions, produit, dans celle du nord, qu'on appelle *Montagnes*, du seigle, un peu d'orge et très-peu d'avoine.

La deuxième, connue sous le nom de *Causses*, est au

centre du département; c'est la plus fertile : elle donne du froment, de l'orge, de l'avoine et fort peu de seigle.

Celle appelée *Cévennes*, ou la troisième, ne donne que du seigle, et en petite quantité.

Le département de la Lozère connaît peu le froment; on n'y voit guères que du seigle, dont la quantité est fort inférieure à la consommation qu'en pourraient faire les habitans : on l'estime à plus d'un tiers de moins; les ci-devant provinces du Rouergue et du Querey y suppléent.

Département de la Lys. On ne cultive le blé que dans quelques-uns de ses cantons. Ypres faisait, avant la guerre, un commerce de grains très-considérable : cette exportation, qui avait lieu pour la Hollande, et qui avait entièrement cessé par l'effet de la guerre, ne s'est pas encore relevée depuis la paix : elle a toujours été peu de chose à l'intérieur.

Département de la Marne. Il est généralement peu fertile en grains, et produit beaucoup plus de seigle et de petits blés que de froment. Les environs de Châlons en donnent plus que les autres cantons. Château-Thierry, Sezane et Vitry, s'occupent presqu'uniquement du commerce des grains. Les campagnes qui entourent Sezane sont, quant à la partie située en Brie, d'un rapport remarquable en froment. Ses marchés sont très-fréquentés; ceux de Vitry ne sont presque fournis qu'en avoine et en froment : les marchands du pays en mettent beaucoup en magasin pour Paris. Le froment et le seigle ne donnent, terme moyen, que 4 pour un dans tout le département.

La ci-devant généralité de Châlons, suivant la répartition que donne l'abbé d'Expilly des 78 millions d'hectolitres (setiers) qu'il estime qu'on récolte en France d'après les dîmes ecclésiastiques, rapporte 3 millions 50 mille 34 hectolitres

Département de la Haute-Marne. Il diffère beaucoup du précédent, qu'il surpasse bien en fertilité; cependant il ne recueille guères plus de froment que lui : presque toutes ses récoltes sont en seigles.

Le commerce de blé est considérable à Langres; on l'embarque à Gray (55 kilomètres de Langres) d'où on le répand dans les anciennes provinces du Lyonnais, de la

Bourgogne, du Dauphiné, etc. Il en passe aussi à Besançon et en Suisse.

Les avoines vont, pour la plus grande partie, en Bourgogne et dans le Lyonnais.

Département de la Manche. Il est assez fertile. Avranches produit beaucoup de froment, de seigle, d'orge et d'avoine. Valogne n'a point de seigle; mais le froment, l'orge et l'avoine y abondent. Le bourg de Valière est situé dans une plaine qui ne donne guères que du seigle et de l'avoine; mais qui en rapporte beaucoup.

Département de la Mayenne. Les productions en grains, dans le Haut-Maine, que comprend ce département, consistent en fromens, seigles, avoines et orges; mais le blé-seigle ou méteil domine; on y en trouve plus que des autres blés ensemble. Craon fait un commerce assez important sur les grains.

Département de Mayenne et Loire. Au voisinage d'Angers, le journal de 26 mille mètres (80 mille pieds) s'ensemence avec 8 décalitres (boisseaux) de 13 kilogrammes 692 grammes (28 livres) et en rapportent 48. Les terres de Duretal sont à scigles. Le canton appelé *vallée de Beaufort* et qui s'étend sur la rive droite de la Loire entre Saumur et Angers, dans un espace de 40 kilomètres (8 lieues) de longueur sur 5 kilomètres (une lieue) de largeur, produit abondamment du blé qui s'enlève pour Nantes et l'étranger. Le ci-devant Anjou, compris dans ce département, diffère peu de l'ancienne Bretagne.

Département de la Meurthe. On ne trouve du blé que dans une partie de son étendue, mais elle en produit beaucoup. Lunéville, Nancy et ses environs abondent en grains. Une bonne récolte de blé fait trois réseaux de 88 kilogrammes 20 grammes (180 livres pesant); une récolte médiocre donne deux réseaux et demi, et les mauvaises, un résal et demi.

Dans les Mémoires donnés en 1697, on avança que la Lorraine rapportait trois fois plus de blé que les habitans n'en pouvaient consommer. Cela était vrai alors, la Lorraine était presque déserte. A présent qu'elle est peuplée, la même assertion serait d'une grande fausseté. Si l'on ne consommait que du froment dans ce pays, il ne suffirait certainement pas. Aussi dans les années même fa-

vorables, ne peut-on guères exporter plus de 3 à 4 cent mille sacs.

Cette ancienne province, quoique fertile, l'est bien moins que la ci-devant Alsace ; l'excédant des blés sur la consommation a peu de débouchés, si ce n'est en temps de guerre où les munitionnaires français viennent alors les enlever pour leurs magasins.

L'abbé d'Expilly porte la récolte, en grains, dans la ci-devant Lorraine et le Barrois, à 2 millions 159 mille 509 hectolitres (setiers).

Département de la Meuse. Les terres à blé, dans ce département médiocrement fertile et privé de débouchés, rendent, terme moyen, 5 ¾ pour un. Le territoire de Commercy, est un des plus riches cantons en grains qui font, pour cette ville et Saint-Mihiel, un objet important de commerce.

La récolte moyenne des grains peut être estimée :

Froment, à...	2,809,000 myriag.	(575,845 quintaux).
Seigle.......	86,700	(21,675)
Orge........	1,263,300	(258,976)
Méteil	24,800	(5,084)
Avoine......	886,200	(181,771)
TOTAUX.....	5,070,000 myriag.	(1,043,351 quintaux).

(Voyez *département de la Meurthe* pour ce qui regarde la Lorraine).

Département de la Meuse-Inférieure. Il n'y a de fertile que le vallon de la Meuse. Néanmoins les récoltes sont fort au-dessus de la consommation. Maestricht, un des meilleurs cantons, recueille beaucoup de blé. Il y a de plus, dans ses environs, quelques manufactures d'eaux-de-vie de grains. Hasselt a aussi plusieurs de ces manufactures. La fabrique et le commerce des eaux-de-vie de grains sont, sans contredit, la branche de commerce la plus considérable de tout ce département. On croit que les fabriques emploient annuellement 2 millions de myriagrammes de grains dont 1 million 500 mille en seigle et 500 mille en orge. La distillation de ces grains donne 9 millions 300 mille litres d'eaux-de-vie qui valent, dans les temps ordinaires,

plus de 4 millions de fr.; un tiers de ces liqueurs se consomme dans le département, le reste passe dans ceux environnans et même dans l'intérieur de la République, particulièrement dans la ci-devant Champagne et l'ancien pays de Bar. D'après les rôles des patentes de l'an dix, le nombre des distillateurs d'eaux-de-vie de grains se trouverait être de cent quatre-vingt-six.

L'excédant des grains nécessaires à la nourriture des habitans suffirait à peu près à l'entretien des fabriques d'eau-de-vie; mais comme on trouve plus d'avantages dans certains cantons, à le vendre pour exportation, les distillateurs sont obligés de tirer une partie de leurs seigles du département de la Roër et de la Campine brabançonne.

En général, on récolte plus de seigle et même plus d'orge que de froment dans le département de la Meuse-Inférieure.

Département du Mont-Blanc. Avant la révolution, les récoltes suffisaient à la consommation des habitans, et même à celle de près de trois mille hommes de garnison. Aujourd'hui on peut assurer que les bonnes années couvrent à peine la consommation; le plus souvent, il y a déficit.

La ci-devant Savoie, comprise dans ce département, produit abondamment du blé de première qualité dans la partie de ses montagnes qui est cultivée, particulièrement celle de la Roche, dans le pays de Genève.

Département du Mont-Tonnerre. Ce département récolte au-delà de ses besoins; l'excédant rentre dans l'intérieur de la République, ou passe en Suisse et en Angleterre quand l'exportation est permise.

Les cantons ou arrondissemens de Mayence et de Spire présentent, année commune, en excédant sur la consommation, 2 millions 173 mille 960 myriagrammes (240 mille quintaux). L'arrondissement de Kaiserlautern offre une balance à peu près égale. Celui des Deux-Ponts éprouve ordinairement un déficit de 48 mille 915 à 58 mille 698 myriagrammes (dix à douze mille quintaux), lequel se trouve encore comblé par la culture du maïs et des pommes-de-terre. Avant la révolution on y importait des grains de la ci-devant Lorraine. On voit qu'en définitif, le département du Mont-Tonnerre conserve toujours un excédant de 1 million 125 mille 45 myriagrammes (230 mille quintaux) de grains, dont l'exportation faisait entrer, tous les

ans, dans le pays, avant la révolution, 2 millions, en calculant l'hectolitre (le setier), sur le pied de 20 fr.

Département du Morbihan. Les terres du ci-devant Vanois sont très-fertiles et fournissent, en seigle sur-tout, et en froment, beaucoup au-dessus de la consommation du pays; aussi le commerce des blés y est-il le plus considérable. Il est principalement avantageux dans certaines circonstances. Ces blés, composés d'un tiers de seigle et de deux de froment, sont portés à Saint-Sébastien, et quelquefois en Portugal, sur la côte du golfe de Gascogne, à Bordeaux, à Baïonne et à la Rochelle. Les retours des bâtimens qui ont porté ces grains en Espagne, sont d'autant plus avantageux, qu'ils consistent principalement en espèces.

Les grains qu'on recueille dans Belle-Isle sont le gros froment et la grosse avoine. Quelqu'excellent que soit le premier de ces grains, puisqu'on assure qu'il est le meilleur dont on puisse faire usage, il se vend néanmoins un franc à un franc 50 centimes par *pérée* de 112 kilogrammes 470 grammes (230 livres) de moins que la *pérée* du petit froment de Vannes. Au contraire, la grosse avoine vaut 2 francs à 2 francs 50 centimes de plus par *pérée* de 83 kilogrammes 130 grammes (170 livres) que la *pérée* de petite avoine qui se recueille dans le territoire de Vannes. (*Voyez* département de la Loire-Inférieure).

Département de la Moselle. Son territoire est en général fertile. Le blé, dans les bonnes terres, rapporte cinq et demi pour un. Il y en a aussi qui ne donnent que trois et demi. Le produit moyen est quatre.

La ci-devant généralité de Metz, suivant l'abbé d'Expilly, produisait annuellement 1 million 150 mille 871 hectolitres (setiers) de blés.

Département des Deux-Nèthes. Ce département a trois arrondissemens dont les produits sont, dans le premier:

En Froment...	237,674 myriag.	(48,589 ¼ quintaux).
Orge......	330,499	(67,566)
Avoine....	503,878	(103,011)
Seigle.....	684,501	(139,937)

Dans le deuxième arrondissement les produits sont:

En Froment...	105,881 myriag.	(21,646 quintaux).
Orge......	135,959	(27,795 $\frac{1}{2}$)
Avoine....	308,538	(63,076 $\frac{1}{2}$)
Seigle.....	424,357	(86,754)

Enfin, ceux du troisième sont estimés:

En Froment, à.	15,208 myriag.	(3,111 $\frac{1}{2}$ quintaux).
Orge......	68,987	(14,103 $\frac{1}{2}$)
Avoine....	351,371	(71,833)
Seigle.....	923,882	(188,875)

On voit, par ces tableaux, que les blés se suivent dans ce département, d'après la quantité recueillie, dans l'ordre suivant : seigle, avoine, orge, froment ; puisque les récoltes sont :

SAVOIR:

En Seigle, de..	2,032,740 myriag.	(415,568 quintaux).
Avoine.....	1,163,787	(237,920 $\frac{1}{2}$)
Orge......	584,362	(109,265)
Froment...	358,763	(73,346 $\frac{3}{4}$)
TOTAL.......	4,139,652 myriag.	(836,100 $\frac{1}{4}$ quint.)

Ce total est supérieur à la nourriture des hommes et des bestiaux. L'excédant sert à alimenter les brasseries et les brandevineries.

Département de la Nièvre. On n'y récolte pas beaucoup de froment, mais on y trouve du seigle, de l'orge, de l'avoine.

Les terres labourables du ci-devant Morvan et celles situées entre l'Aron et la Loire, à l'est de ces deux rivières, ne produisent que du seigle et de l'avoine, à l'exception de celles qui bordent la Loire, où l'on trouve du froment. Les Arrognes, les vaux de Montenaisons, d'Yonne, et quelques autres endroits donnent du méteil et de l'orge. Nevers, la Charité, Cosne, Saint-Amand, Montenaisons, Montigny, et principalement Champlemy, occupent les parties les plus fertiles. Clamecy, Corbigny, Moulins-en-

Gilbert, Château-Chinon, Antrain, et Saint-Pierre-le-Moutier, sont les plus mauvais cantons.

Le seigle est le grain dominant dans le département de la Nièvre, et rapporte 5 pour un. La totalité des grains n'y suffit pas à la consommation.

Département du Nord. Il comprend la ci-devant Flandre française, c'est-à-dire un des plus beaux sols connus, la partie de la France la plus fertile et la mieux cultivée. Des grains de toute espèce y couronnent la terre sans interruption. Les plaines de Cambray, Donay, Lille, Valenciennes, offrent à l'œil le plus beau et le plus riant spectacle qu'on puisse voir. Le produit du blé est de 25 à 36 mesures par quartier ou demi-hectare (arpent), de 24 kilogrammes 450 grammes (50 liv. pesant.) L'abbé d'Expilly estime la récolte des ci-devant Hainaut et Cambresis à 359 mille 95 hectolitres (setiers) de blé par an. Il porte celle de l'ancienne Flandre à 343 mille 420 hectolitres (setiers).

Bergues a les marchés de grains les plus importans du département; ceux d'Armentières sont aussi fort considérables.

Etat général des quantités et prix des grains vendus sur les principaux marchés du département du Nord.

Froment............	2,515,847	myriagr.	3 fr.	39 c.
Méteil..............	599,062		2	87
Seigle..............	201,063		2	42
Orge................	699,218		2	32
Avoine.............	287,751		1	95

Il y a eu en l'an IX un cinquième environ de plus de ces différens grains vendus dans le département.

Le département du Nord fabrique une immense quantité d'eau-de-vie de grains.

Le commerce des blés a fait pendant long-temps et fait encore pendant la paix un objet considérable de commerce et de navigation à Dunkerque; on en pourra juger par les tableaux suivans, qui se rapportent à une époque où l'exportation des grains était libre en France.

Exportation générale des grains par Dunkerque à l'étranger, pendant l'année 1766.

Froment	19,995,107 liv.
Seigle	683,558
Avoine	230,948
Orge-sarrasin et autres grenailles	516,416
Farines	6,730

Exportation pour les ports de France.

Froment	5,061,297 liv.
Seigle	223,297
Avoine	102,150
Orge-sarrasin et autres grenailles	322,973

Cette dernière exportation a donné, dans l'année où elle a été faite, en bénéfice du frèt, 49 mille 830 liv., et en assurance à 10 pour cent, une somme de 54 mille 813 livres.

On préfère le blé blanc à Dunkerque au blé rouge, parce qu'on laisse le gruau dans le pain, et qu'on ne tire que le gros son. Le gruau est amer dans le blé rouge; cela lui donne une valeur bien différente. On ne tire que le huitième de son.

Lorsque les blés sont rares dans les ci-devant provinces de Languedoc et de Provence, et en Espagne, les Dunkerquois y en portent beaucoup, et tirent de ce transport un profit considérable.

Département des Côtes-du-Nord. A Saint-Brieux, les terres des environs de la ville, donnent par journal, ou 14 mille 976 mètres (46 mille 80 pieds), jusqu'à 90 décalitres (boisseaux) de blé du poids de 19 kilogrammes 560 grammes (40 livres). Les récoltes en seigle et en froment sont, dans ce canton, bien au-dessus de la consommation. L'excédant passe en Espagne et même en Portugal. (*Voyez* les autres départemens formés de la ci-devant Bretagne).

Département de l'Oise. Les territoires de Beauvais et de Senlis sont, dans ce département, les plus fertiles en grains. Tout le Beauvaisis abonde en blés; Beauvais,

Meru, Noailles, Clermont et plusieurs autres endroits, font un commerce considérable sur les grains.

Département de l'Orne. Les plaines du pays d'Alençon, d'Argentan, récoltent principalement du froment et de l'orge. La plus grande partie de celles de l'arrondissement de Domfront, une partie de celui d'Argentan et même du pays d'Alençon, ne produisent guères que du seigle et de l'avoine. Le territoire de Mortagne est le moins fertile de tout le reste du département.

Les blés du département de l'Orne suffisent à sa consommation.

La ci-devant généralité d'Alençon rapporte, selon l'abbé d'Expilly, 2 millions 300 mille 165 hectolitres (setiers) de blé par an.

Département de l'Ourthe. Sur la rive gauche de la Meuse, au-dessus du vallon où elle coule, on cultive particulièrement le froment qui y est fort abondant. Cette partie du département de l'Ourthe, recueille au dessus de sa consommation : elle approvisionne la ville de Liége, et pourrait transporter une partie de son excédant sur la rive droite et vers les Ardennes; mais la difficulté de communication dans cette partie du département, et la proximité du fertile pays de Juliers, oblige les habitans de la rive droite à tirer de ce dernier pays tout le grain dont ils ont besoin.

Au-delà de Limbourg, on ne trouve que du seigle; entre les départemens de la Roër et des Forets, le pays est d'une stérilité presque absolue. Spa récolte aussi fort peu de grains.

On évalue le produit des grains, année commune, aux quantités suivantes dans ce département:

En froment.	280,000 myriagr.
Epeautre.	180,000
Seigle.	210,000
Avoine.	216,000

Les exportations en eau-de-vie de grains et en grains sont assez considérables.

Département du Pas-de-Calais. Il est généralement fertile. Le ci-devant Boulonnais abonde en grains, surtout dans les contrées où il n'y a point de marais. A Saint-Omer,

Omer, on cultive le froment, le méteil, le seigle, l'escourgeon et l'avoine. Une bonne récolte suffit pour nourrir le double des habitans du canton. Dans les années abondantes, l'excédant est des deux tiers. L'amidon est une branche de commerce considérable à Saint-Omer; il en passe une partie à l'étranger, l'autre rentre dans l'intérieur.

Le méteil domine dans le département du Pas-de-Calais, puis le froment; viennent ensuite le seigle, l'avoine et l'orge. L'avoine donne 16 razières de 39 kilogrammes 120 grammes (80 livres pesant) chacune par demi-hectare (arpent).

Selon l'abbé d'Expilly, le ci-devant Artois rapporte, par an, 2 millions 97 mille 597 hectolitres (setiers) de blé.

Département du Puy-de-Dôme. Il comprend la ci-devant Limagne, plaine extrêmement fertile, et non soumise au système des jachères. De Riom à Clermont, le froment donne dix pour un, et l'orge cinq. A Issoire et dans son voisinage, on sème en seigle 6 cartonats qui en rapportent 60. On en sème 8 d'orge pour 64, 8 d'avoine pour 80, et 6 de froment pour 48.

La ci-devant Auvergne (Basse produit, suivant les répartitions de l'abbé d'Expilly, 2 millions 636 mille 967 hectolitres (setiers) de blé par an.

Département des Hautes-Pyrenées. Le Bigorre qu'il renferme, produit beaucoup de seigle, de l'orge et peu de froment.

Département des Basses-Pyrénées. Le ci-devant Béarn, quoique montagneux, est néanmoins fertile. Ses vallées produisent du froment, du seigle et de l'avoine en abondance. La ci-devant Navarre est moins fertile que le Béarn.

Ce département ne récolte pas en blé pour le tiers de sa consommation; ce déficit est couvert par la culture du maïs ou millot, qui s'y mange en bouillie, en pain, en gâteaux, etc., et forme la nourriture commune des paysans du second ordre. Ce grain rapporte 5 à 6, année ordinaire, et 7 à 8 dans les années abondantes.

On n'y mange du pain de froment ou d'orge, que pendant 4 à 5 mois.

En général, on sème peu d'avoine dans ce département. Dans la vallée d'Ossan, on connaît à peine le seigle; les terres y sont ensemencées presque toutes en orge, en maïs. Le froment n'y est pas très-commun; ce dernier grain, dans les années abondantes, rapporte, terme moyen pour tout le département, 5 à 6 pour un.

La ci-devant généralité, dont Baïonne faisait partie, produisait, année commune, 1 million 696 mille 985 hectolitres (setiers) de blés, d'après les calculs d'Expilly.

Département des Pyrénées-Orientales. Les vallées de ce département montueux, sont extrêmement fertiles, et rapportent des grains de toute espèce en abondance. Les terres y sont d'une telle fertilité en certains cantons, qu'après la récolte des blés, on en fait dans la même année une et même deux de millet ou autres grains.

La ci-devant généralité de Perpignan produisait, suivant l'abbé d'Expilly, 549 mille 792 hectolitres (setiers) de blés.

Département du Haut-Rhin. Comme ce département comprend avec le suivant la ci-devant Alsace, nous placerons ici tout ce que nous avons à dire de cette ancienne province prise en général.

Le pays entre la rivière d'Ill, la Hart et le Rhin, est d'une très-médiocre fertilité. On n'y recueille guères que du seigle, de l'orge et de l'avoine. Celui qui est entre les montagues et l'Ill, depuis Sultz jusqu'à la rivière de Saar, abonde en toutes sortes de grains. Le territoire situé au-dessus de Sultz et Béfort, en suivant la montagne, et dans une étendue de 50 kilomètres (10 lieues) de longueur sur 15 kilomètres (3 lieues) de largeur, est bien moins fertile. Le canton qui s'étend vers la Suisse, celui de Haguenau, appelé la plaine de Mariendal, sont encore plus faibles. La contrée la plus fertile en grains est celle qui se trouve située entre le Rhin, la Saar et la Bruch, sur-tout du côté de Strasbourg. Les environs de Béfort donnent aussi des grains, mais en petite quantité.

On trouve dans les Mémoires des Intendans, le tableau suivant de la récolte en grains de l'année 1700: nous l'in-

sérons ici comme objet de comparaison avec l'état actuel :

Froment	14,800 muids de Paris (1).
Epiotte, autre espèce de froment.	15,400
Seigle,	1,240
Méteil	1,850
Orge	13,300
Avoine	11,160
TOTAL	57,750 muids

qui font 693 mille setiers ou 10 millions 546 mille 998 kilolitres.

Ces différens grains forment un objet important de commerce, à raison du voisinage de la Suisse.

En 1788, le prix commun du sac de blé était de 16 fr.; celui de l'orge, moitié moins.

Le journal de 3 mille 36 mètres carrés (800 toises carrées) s'ensemence avec quatre quartiers de blé de 20 kilogrammes 544 grammes (42 livres pesant); son produit est de 13 à 16 quartiers.

L'ancienne province d'Alsace, suivant l'abbé d'Expilly, rapporte, année commune, 1 million 360 mille 909 hectolitres (setiers) de blé:

Dans la riche plaine de Wiltenheim, au département du Haut-Rhin, ou dans la ci-devant Haute-Alsace, où la mesure était de 100 verges de 7 mètres 15 centimètres (22 pieds), les bonnes récoltes sont de 12 sacs de 93 kilogrammes (190 liv. pesant), terme moyen pour tous grains. Le blé froment donne 3 quartiers et demi par acre, et l'orge 5. Le territoire de Colmar est très-fertile et riche en grains. Le blé, à Schelestatt, donne 5 sacs de 93 kilogrammes (190 livres pesant), l'orge 6. Tout considéré, cette plaine de la ci-devant Alsace, quoique possédant un sol extrêmement fertile et une agriculture excellente, ne produit néanmoins pas autant que l'ancienne Flandre, et n'est pas même comparable aux plaines de la Garonne.

Département du Bas-Rhin. Ce département, un des plus riches de la République, produit des grains de toute espèce (*Voyez* l'article précédent pour ce qui concerne

(1) Le *muid de Paris* dont il est ici question équivalait à 12 setiers ou 182 kilolitres.

l'ancienne province d'Alsace en général). Il y a peu de différence entre les deux départemens du Haut et du Bas-Rhin, sous le rapport de la fertilité du sol et des produits en grains; s'il en existe, elle est toute à l'avantage du dernier.

Département de Rhin et Moselle. Il produit moins de grains que celui de la Roër. Cependant les récoltes y sont encore beaucoup au-dessus de la consommation. Elles offrent un surplus considérable pour l'exportation.

Département du Rhône. Le commerce des blés qui se fait à Lyon est très-considérable; la situation de cette ville à portée, par les deux rivières de Rhône et de Saône, des départemens abondans en grains et de ceux qui ne le sont pas, est ce qui donne lieu à ce commerce que les négocians y font avec de grands avantages et beaucoup de profits; car les récoltes du département seraient bien loin de pouvoir l'entretenir: elles sont à peine capables de fournir à la consommation pendant quatre mois de l'année; les départemens de la Côte-d'Or et de l'Isère y portent le déficit. Il est néanmoins des cantons fertiles, tels que la plaine d'Anse, où l'on trouve des grains de toute espèce, et celle de Villefranche: la partie élevée de ce canton ne recueille du froment que depuis quelque temps; on n'y connaissait avant que le seigle et l'avoine; mais des essais ont prouvé que le froment pourrait y réussir: il paraît qu'on le sème avec succès. Dans les environs de Lyon se cultive une espèce de froment barbu, dit *tonselle*, qui pèse 19 hectogrammes et demi (4 livres) de plus par mesure, donne plus de farine, et rend plus de pain que le blé ordinaire.

Le poids de la mesure des différens fromens que l'on cultive dans le département du Rhône varie d'un douzième; la mesure de blé commun pèse 60; celle du froment, dit *godelle*, 62; du seigle de Sibérie ou blé de Pologne, 63; et du *tonselle* 65. Le prix de ces blés varie aussi considérablement par hectare et même d'une manière étonnante. Ils vont quelquefois au double les uns des autres, selon la nature du terrain où ils ont été semés; cela tient à la différence de quantité de farine qu'ils produisent et à la quantité de pain que fournissent les farines de chacun d'eux.

La ci-devant généralité de Lyon rapportait, année com-

mune, aux calculs de l'abbé d'Expilly, 1 million 416 mille 983 hectolitres (setiers) de blés.

Le seigle est le grain dominant dans le département du Rhône. Dans tout le ci-devant Beaujolais, le froment ne fait pas le tiers du seigle.

Département des-Bouches-du-Rhône (*Voyez* pour ce qui regarde la ci-devant Provence, *département des Basses-Alpes*). Le blé, dans le département des-Bouches-du-Rhône rend 8, 10, et quelquefois 12 pour un, dans certains cantons. Une bonne récolte donne ordinairement et en général, 8 pour un, les mauvaises 4, ainsi la moyenne serait de 5.

Les huit ou neuf villages ou gros bourgs de l'étang de Berne ne recueillent de blés que pour quatre mois de l'année tout au plus. Tarascon fait des récoltes assez abondantes; le commerce des grains y est souvent considérable : on y trouve de plus beaucoup d'amidonneries d'un grand rapport pour le pays. La fertilité des terres qui environnent Arles est la source de sa richesse; elles lui fournissent en blés la matière d'un très-grand commerce. C'est aussi par cette ville que se rendent, à Marseille, les blés de l'ancienne province de Bourgogne.

Nous avons dit ailleurs que la ci-devant Provence ne récoltait jamais assez de blé pour sa consommation; mais indépendamment de ceux qu'elle reçoit des départemens formés de la Bourgogne et du Languedoc, Marseille pourvoit abondamment à ses besoins en tirant pour elle des grains de l'Italie et du Levant.

On voit par le compte rendu à la convention nationale par le ministre Roland, que pendant les 8 premiers mois de 1792, il est arrivé en France ;

SAVOIR :

	FROMENT.	SEIGLE et Méteil.	AVOINE.	Orge, Sarrasin et autres menus grains.
	quintaux (1).	quintaux.	quintaux.	quintaux.
de l'Italie...	1,041,480	40,247	2,000	6,620
du Levant, de l'Empire Ottoman et des Nations barbaresques.	176,319	....	....	10,579
TOTAUX.....	1,217,799	40,247	2,000	17,199

Département de la Roër. Il comprend 42 cantons dont les suivans sont presque les seuls qui produisent du blé :

Le 1er ou celui d'Aix-la-Chapelle ; le 5e ou celui de Geilenkirchen ; le 8e ou de Duren ; le 13e ou de Weiden ; le 16e ou celui de Kerpen ; le 17e ou de Juliers : celui-ci abonde en froment et en seigle, dont une partie passe sur la rive droite dans le pays de Berg ; le 18e ou d'Elsein ; le 23e ou de Kempen ; le 24e ou de Wierssen : il ne suffit point à sa consommation ; le 26e ou de Rheinberg ; le 29e ou de Neuss ; le 30e ou de Neersen ; le 32e ou d'Eresselentz ; le 33e ou de Clèves : le commerce de grains est presque le seul qu'on connaisse dans cette ville ; le 37e ou de Cranenbourg : l'excédant de ses grains, quand l'exportation est permise, passe en Hollande ; le 38e ou de Calcar, récolte trois fois sa consommation : le surplus, qui comprend les deux tiers de la récolte, passait en Hollande et sur la rive droite du Rhin ; le 41e ou de Gueldres, et le 42e ou de Wankum.

Le département de la Roër est en général extrêmement fertile en grains de très-bonne qualité. On estime que l'on en recueille à-peu-près 2 tiers au-delà de ce qu'il en faut

(1) Le quintal est évalué à 48 kilogrammes 915 grammes.

pour la nourritue des habitans et des bestiaux; une partie de ce superflu sert à fabriquer de l'eau-de-vie, le reste s'exporte. On recueille dans ce département beaucoup d'épeautre. On n'y mange non plus que du pain de seigle; celui de froment est regardé comme un pain de luxe, comme une friandise.

Département de Sambre-et-Meuse. Les parties qui appartenaient autrefois au comté de Namur, au duché de Brabant et à la principauté de Liége, sont passablement fertiles; celles qui dépendaient du duché de Bouillon et du Luxembourg, sont absolument stériles.

Le premier arrondissement est le seul qui produise plus de grains qu'il n'en faut à la consommation. Ceux de la Marche et de Saint-Hubert récoltent bien au-dessous de leurs besoins.

Le froment ne se cultive avec succès, que dans la plus petite partie qui avoisine le département de la Dyle. Le seigle est cultivé par-tout, sur-tout dans le 3e et le 4e arrondissement dont il forme la partie principale de la récolte. Dans le 1er arrondissement le produit des grains par hectare, déduction faite de la semence, est

de 33 hectolitres pour le froment,
48 épeautre mondé,
39, orge d'hiver,
31 seigle.

Dans le 2e ce produit est

de 25 hectolitres pour le seigle,
40 épeautre.

Dans le 3e il est

de 34 hectolitres pour l'épeautre,
22 seigle,

Enfin dans le 4e

de 17 hectolitres pour le seigle.

Les quatre arrondissemens réunis peuvent produire:

En orge	94,000 hectolitres.
Froment	131,928
Épeautre	427,726
Seigle	179,793
Avoine	153,678

On voit que les blés se suivent dans ce rapport de quantité : épeautre, seigle, avoine, froment, orge.

L'avoine peut suffire à la consommation des bestiaux; les blés suffiraient à celle des habitans, s'ils n'en employaient une partie à faire de l'eau-de-vie; le déficit qu'elle apporte est couvert par les pommes-de-terre et autres légumes.

Département de la Haute-Saône. Le tiers des terres labourées (73 mille 109 hectares) est semé en froment et en seigle; mais on trouve plus du premier de ces grains que de l'autre. L'hectare est ensemencé avec 12 myriagrammes; la récolte sur ce pied de semence a été dans l'an IX, en froment et seigle, de 5 millions 263 mille 848 myriagrammes, non compris les semailles; l'orge et l'avoine ont donné le même nombre de mesures, à peu de chose près. En supposant que le poids de l'orge soit les deux tiers de celui du blé, que celui de l'avoine en soit la moitié, et que la quantité d'orge égale celle de l'avoine, ce qui ne s'éloigne pas beaucoup de la vérité, on trouve que ce département peut fournir annuellement en

Orge	1,462,180 myriagrammes.
Avoine....................	1,096,634
TOTAL.....	2,558,814 myriagrammes.

Gray, dans le département de la Haute-Saône, fait un commerce assez important en blés; son port est garni de grains qui viennent de la Cote-d'Or, de la Haute-Marne et des Vosges.

En général ce département abonde en blés; les habitans, voisins des montagnes, sont les seuls qui ne récoltent pas pour leur consommation : ils y suplécnt par les menus grains, les pommes-de-terre, etc. Les autres cantons ont de l'excédant, sur tout en orge et en avoine.

Département de Saône et Loire. Il abonde plutôt en vins qu'en grains. Ceux-ci, qui sont estimés, sont plutôt audessous qu'au-dessus de la nourriture des habitans; les plaines de Châlons sont cependant fertiles ainsi que celles d'Autun.

Département de la Sarre. Quoique bien moins important

en général, et même sous le rapport des grains, que les départemens de la Roër et de Rhin et Moselle, il l'est cependant encore beaucoup par lui-même. Wittlich, Schonelk, Gerolstein, Hildesheim, Blankenheim et Schleyden sont situés au milieu de plaines assez fertiles; ces villes commercent sur les grains; mais c'est sur-tout vers le nord, du côté de Juliers, qu'on cultive le blé. Cette partie du département en produit une certaine quantité. Dans les autres cantons les grains sont rares; en général les récoltes sont au-dessous de la consommation.

Département de la Sarthe. En supposant son territoire divisé comme il l'est en effet par les deux grandes routes d'Alençon à Château-du-Loir, et de la Ferté-Bernard à Sablé, on a quatre sections qui offrent toutes des différences sensibles dans les productions.

L'espèce de triangle formé par le cours de la Sarthe, le Mans, Alençon et Sablé, est le plus fertile en blé-froment et la partie qui en fournit le plus. Les plus forts marchés en blés de tout le département se tiennent dans les villes situées dans l'intérieur de ce triangle.

La Ferté-Bernard, dans le triangle formé par cette ville, le Mans et Alençon, est environnée de vallées fertiles qui produisent du froment en abondance.

Le 3e triangle, formé par Château-du-Loir, le Mans et la Ferté-Bernard, est le moins fertile et récolte bien au-dessous de ses besoins.

Le 4e triangle formé par Château-du-Loir, le Mans et Sablé, est peu supérieur au précédent. La Flèche récolte cependant beaucoup de grains.

En rapprochant, on trouve que l'arrondissement le plus fertile en grains est celui de Mamers; puis celui du Mans, dans la partie nord-nord-est et nord-ouest, du côté du Mans, de Vallon, Ballon, Montfort, et dans le ci-devant district de Sillé, à l'orient de la forêt; celui de la Flèche dans la partie sud-est du ci-devant district qu'elle formait, et dans une grande partie du ci-devant district de Sablé; et enfin celui de Saint-Calais dans une forte portion du ci-devant district de Château-du-Loir.

Les mauvaises terres donnent à peine 3 à 4; les médiocres, 5 à 6; les bonnes, 6 à 9; les meilleures, 10 à 15. Les mauvaises forment la plus grande partie de la totalité.

Les cantons du Bas-Maine, dont le département de la

Sarthe est formé, qui produisent le plus de froment, sont ceux qui avoisinent les rivières de Sarthe et de la Mayenne; les autres donnent du seigle, de l'orge et de l'avoine. Le blé-seigle ou méteil est celui qui domine dans tout le Maine, principalement dans le Bas.

Les récoltes suffisent, année commune, à la consommation des habitans.

Département de la Seine-Inférieure. Gournay, Neuchâtel, Dieppe, ont peu de grains. Le midi du district de Dieppe fait exception et produit d'amples récoltes. Cany, Montivilliers, cultivent principalement l'avoine, qui fait aussi la plus grande partie des récoltes du Havre.

L'une dans l'autre, les terres du pays de Caux donnent 30 à 40 décalitres (boisseaux) de blé de 24 kilogrammes 457 grammes (50 liv. pesant) par acre; et dans les bonnes moissons de 45 à 50. L'avoine rapporte un même nombre de mesures; c'est là le produit général du pays; il peut se trouver de temps en temps de meilleures moissons.

L'acre de terre à Aumale produit en blé 100 à 120 francs, l'avoine de 60 à 70 francs.

La culture de l'avoine occupe à

Gournay	12,362 acres.
Neuchâtel	18,900
Dieppe	18,546
Cany	11,469
Montivilliers	25,674
Yvetot	17,968
Rouen	10,747
TOTAL	115,666 acres.

La ci-devant généralité de Rouen rapportait, aux calculs de l'abbé d'Expilly, 3 millions 102 mille 916 hectolitres (setiers) de blés par an.

Département de Seine et Oise. Le sol en est, sinon mauvais, du moins généralement médiocre; on y trouve cependant par-tout du froment, du seigle, de l'orge, de l'avoine; les terres à froment rapportent d'ordinaire 5 à 6 pour un, et paraissent peu propres à cette production: elles conviendraient mieux à ce qu'on nomme *menus grains*,

qui n'y sont cependant pas cultivés. Pontoise fait un commerce habituel de grains qui lui viennent par la rivière d'Oise. Gonesse a des marchés assez considérables, alimentés par les grains de son territoire. Etampes, Essone font beaucoup de farines qui sont pour ces endroits un objet considérable de commerce. Il s'y vend aussi beaucoup de grains, ainsi qu'aux marchés de Dammartin, Arpajon, Meulan, etc.

Le produit du blé dans les bonnes terres du Gatinais est estimé à 6 hectolitres (setiers) de 117 kilogrammes 394 grammes (240 liv. pesant) par demi-hectare (arpent). A quelques kilomètres d'Etampes on ne trouve que du seigle. Le demi-hectare à Meulan donne 6 hectolitres (setiers) en froment et en avoine. Aux environs de Dammartin, il rapporte 7 hectolitres.

Département de Seine et Marne. On y récolte toutes sortes de blés en assez grande abondance. Il y a beaucoup de terrains employés alternativement au seigle et à l'avoine et qui ne rendent que 4 à 4 et demi pour un, au plus. On trouve des champs d'un terrain supérieur, où l'orge donne dans une proportion de 5 pour un ; ils sont regardés comme les meilleurs de cette contrée. Le demi-hectare (l'arpent) des meilleures terres de Meaux donne 10 hectolitres ; il y a, dit-on, des exemples de 15 ; mais le produit ordinaire est de 7 hectolitres.

Département de la Seine. Le produit des terres ordinaires aux environs de Paris est de 200 gerbes par demi-hectare (arpent) qui rendent 4 hectolitres (setiers). De Villejuif à Fromenteau on estime que les champs mis en froment rendent 7 pour un.

La ci-devant généralité de Paris rapportait, selon l'abbé d'Expilly, 3 millions 896 mille 807 hectolitres (setiers) de blé, année commune.

Relevé des Prix moyens du Blé-Froment à la Halle de Paris, pendant l'an VIII.

Mois.	Prix.
Vendémiaire.	13 fr. 63 cent. l'hectolitre.
Brumaire	13 9
Frimaire	13 26

Suite du Relevé du Blé-Froment à la Halle de Paris, etc.

Mois.	Prix	
Nivose	14 fr.	48 c. l'hec.
Pluviose	15	5
Ventose	15	5
Germinal	15	65
Floréal	15	9
Prairial	14	7
Messidor	13	78
Thermidor	13	37
Fructidor	14	24
Jours complémentaires	14	68
Prix moyen pendant l'an VIII	14	19

TABLEAU du Relevé des Prix des Grains, Farines, et autres Denrées analogues, dans les Marchés, pendant l'An X.

	GRAINS, etc.	PRIX au commencement du Mois.		PRIX à la fin du Mois.		POIDS.
VENDÉMIAIRE.	Froment....	22f	à 27f 33c	20f	à 27f 33c	l'Hectolitre.
	Seigle......	11 66	14 10	10 66	14	
	Orge........	9 33	10 66	10	11	
	Avoine.....	5 16	6 50	6	7	
	Son.........	3 8	3 33	3	3 25	
	Recoupe....	3 66	4 33	3 66	4 16	
	Remoulage.	4 33	6	5 35	6 33	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	73 88.........		74 90.........		15 Myriagr. 90 Hectogr. 325 livres.
BRUMAIRE.	Froment....	20f	à 27f 33c	22f 66c	à 29f 33c	l'Hectolitre.
	Seigle......	11 33	13 33	15 33	17	
	Orge........	10	10 83	11	12	
	Avoine.....	6 33	7	5 83	7	
	Son.........	3	3 16	2 66	3	
	Recoupe....	3 33	4 16	3 33	4	
	Remoulage.	5 26	6 33	4 66	5 50	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	75 60.........		79 68.........		15 Myriagr. etc.
FRIMAIRE.	*Nota.* Nous n'avons pu nous procurer le Tableau de ce Mois.					
NIVOSE.	Froment....	24f	à 30f c	24f c	à 30f c	l'Hectolitre.
	Seigle......	16 66	18 66	13 33	17 33	
	Orge........	11 33	12 33	12	13 66	
	Avoine.....	6 16	7	6	7	
	Son.........	2 66	3	2 66	3	

Suite du Relevé du Prix des Grains, Farines, etc.

	GRAINS, etc.	PRIX		POIDS.
		au commencement du Mois.	à la fin du Mois.	
Suite de NIVÔS.	Recoupe....	3f 66c à 4f c	3f 16c à 4f c	l'Hectolitre.
	Remoulage.	5 33 5 50	6 7	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	82 83........	82 50........	15 Myriagr. etc.
PLUVIÔSE.	Froment....	24f à 30f c	24f à 28f c	l'Hectolitre.
	Seigle......	16 18 18 66	16 50 18 66	
	Orge.......	10 13	12 66 14	
	Avoine.....	6 7 13	6 7	
	Son........	2 66 3 16	2 66 2 85	
	Recoupe....	4 4 50	3 16 3 33	
	Remoulage.	6 7	6 33	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	82 50........	79 71........	15 Myriagr. etc.
VENTÔSE.	Froment....	22f 66c à 28f 66c	28f à 32f c	l'Hectolitre.
	Seigle......	14 66 18 66	18 66 22 66	
	Orge.......	13 33 14 66	12 66 15 30	
	Avoine.....	6 33 7 38	6 33 7 75	
	Son........	2 66 3	3 3 33	
	Recoupe....	3 60 4	3 65 4	
	Remoulage.	5 65 6 33	5 65	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	79 50........	83 15........	15 Myriagr. etc.
GERM.	Froment...	34f 33c à 33f 33c	28f 33c à 32f c	l'Hectolitre.
	Seigle......	18 66 22 66	18 66 23 33	
	Orge.......	14 64 16	16 17	

Suite du Relevé du Prix des Grains, Farines, etc.

	GRAINS, etc.	PRIX au commencement du Mois.	PRIX à la fin du Mois.	POIDS.
Suite de GERMINAL.	Avoine.....	6f 50c à 8f c	6f 66c à 8f c	l'Hectolitre.
	Son.......	3 — 3 56	3 50 — 4	
	Recoupe....	4 68 — 5	5	
	Remoulage.	5 33 — 5 65	5 66 — 6	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	84..............	85 81.........	15 Myriagr.
FLORÉAL.	Froment....	26f 66c à 32f 66c	36f à 40f c	l'Hectolitre.
	Seigle......	19 33 — 22	26 66 — 31 33	
	Orge.......	15 33 — 16 66	21 33 — 24 33	
	Avoine.....	9 — 8	9 33 — 11	
	Son.......	3 83 — 4	4 33 — 5	
	Recoupe....	....	5 50	
	Remoulage.	5 65 — 6	6 — 6 50	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	86.............	96 85.........	15 Myriagr. etc.
PRAIRIAL.	Froment....	33f 33c à 40f c	28f 66c à 36f 66	l'Hectolitre.
	Seigle......	27 66 — 29 33	18 33 — 20	
	Orge.......	21 — 23 33	16 — 17 33	
	Avoine.....	9 — 11	7 50 — 10 66	
	Son.......	4 66 — 5	4 16 — 4 66	
	Recoupe....	5 50	4 66	
	Remoulage.	5 85 — 6 33	5 50 — 6	
	Farine, première qualité. Prix moyen.	........96 83	........90 86	15 Myriagr. etc.

Suite et Fin du Relevé du Prix des Grains, Farines, etc.

	GRAINS, etc.	PRIX au commencement du Mois.	PRIX à la fin du Mois.	POIDS.
MESSIDOR.	Froment....	29f 33c à 34f 66c	28f c à 33f 33	l'Hectolitre.
	Seigle......	18 20	10 15 33	
	Orge.......	16	11 33 13 33	
	Avoine.....	7 66 10	9 10	
	Son	4 33 4 66	3 66 4 15	
	Recoupe....	5	4 33	
	Remoulage.	5 33	5 33	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	92	........86 86	15 Myriagr. etc.
THERMIDOR.	Froment....	20f à 24f c	23f 33c à 29f 33	l'Hectolitre.
	Seigle......	13 33 15 66	18 20 33	
	Orge.......	10 66 12 66	11 66 13 33	
	Avoine.....	10 66 11 66	9 10 66	
	Son........	3 66 4	4 4 35	
	Recoupe....	4 33	5	
	Remoulage.	5 85 6 68	6 6 66	
	Farine, 1ere qualité. Prix moyen.	71 70.........	68 61.........	15 Myriagr. etc.
FRUCTIDOR.	Froment....	22f 66c à 28f 66c	23f 33c à 28f 33c	l'Hectolitre.
	Seigle......	17 33 20	17 33 19 33	
	Orge.......	13 33 16	14 66 16 66	
	Avoine.....	8 9 66	9 50 10 33	
	Son.	4 16 4 50	4 33 5	
	Recoupe....	5 50 6	5 50 6	
	Remoulage.	6 85 7 66	6 66 8	
	Farine, etc.	70 98.........	67 68.........	15 Myr., etc.

Le

Le commerce de grains qui se fait à Paris a uniquement pour but son approvisionnement.

D'après une vérification faite en 1775, par M. Turgot, alors contrôleur-général des finances, la quantité de blé et de seigle entrée dans Paris pendant une année commune de dix, de 1764 à 1773, s'est
trouvée de .... 14,351 muids (1).
Celle de farine, de................ 66,289.

Le muid de blé pesait 1 mille 408 kilogrammes 738 grammes (2,880 livres), et 489 grammes (une livre) de blé peut fournir 489 grammes de pain, poids pour poids; l'eau qu'on ajoute au pain dans sa fabrication, rendant à peu près poids égal à celui du son qui a été séparé par la mouture.

Le muid de farine, qui était composé de six sacs du poids de 158 kilogrammes 971 grammes (325 livres), donnait par chaque sac, après la cuisson, 104 pains de 1 kilogramme 956 grammes (4 livres), ou 203 kilogrammes 483 grammes (416 livres) de pain.

On voit, d'après ces données, qu'année commune il entrait à Paris en 1775, en nature de blé ou de seigle,

En nature de farine :

2,021,080 myriag. (41,330,880 livres) de pain.
8,090,864 (165,457,344)

TOTAUX.... 10,111,944 206,788,224 livres de pain.

Cette quantité est encore à peu près celle qui se consomme aujourd'hui, en regardant les quantités de pain qui viennent du dehors comme compensées par celles qu'emportent les habitans des campagnes en retour de leurs denrées.

Il en résulte que la consommation du pain faite par les habitans de Paris est à peu près de 4 hectogrammes 55 grammes (15 onces) par personne de tout âge et de tout sexe.

D'après l'état des marchandises et denrées de toute espèce qui se consommaient à Paris, année commune, à l'époque de la révolution, la quantité de pain ne se trouve être que de 10,073,400 myriagrammes (206 millions de

(1) Le muid de 12 setiers, ou 182 kilolitres.

livres pesant), qui, à deux sous ou un décime la livre, ou les cinq hectogrammes, donnent une valeur de 20 millions 600 mille francs.

L'approvisionnement de Paris en grains et en farines, et le commerce qui en résulte, se font de deux manières, ou par bateaux qui se déchargent sur les ports, ou par transports en voitures qui vont directement à la Halle. Le plus grand commerce de blé et de farine se fait dans ce dernier endroit; c'est là que les fariniers, les fermiers apportent les grains nécessaires à la consommation de Paris. Il s'y vend infiniment plus de farine que de blé en grains. La quantité journalière de farine vendue est habituellement de mille à douze cents sacs du poids de 158 kilogrammes 971 grammes (325 livres.)

La plupart des farines qui s'emploient à Paris, et qui ne sont pas moulues dans ses environs, viennent de la ci-devant Picardie, de Meulan, de Pontoise, de Mantes, de Saint-Germain et Poissy. Il en vient aussi d'Étampes.

De ces farines, les meilleures sont celles de Meulan et de Pontoise; celles de l'ancienne Picardie sont les moindres; celles de Mantes, Poissy et Saint-Germain tiennent le milieu.

La consommation annuelle de Paris paraît être d'environ :

Avoine	21,409 muids;
Orge.	8,500

Le produit de l'avoine est estimé à environ 5 millions 260 mille francs.

Département des Deux-Sèvres. On cultive le blé dans toute l'étendue de ce département; mais les espèces, la qualité, la quantité varient beaucoup. Au sud, au nord-ouest beaucoup de froment et d'orge, un peu d'avoine, presque point de seigle.

Les récoltes sont plus que suffisantes à la consommation : on peut en évaluer le produit, année commune, à 20 millions de myriagrammes. La consommation n'est que de 1 million 200 mille; l'excédant passe; savoir : le froment à Bordeaux, après avoir été converti en partie en farine. L'orge passe aux marchés d'Ecoyeux et à ceux de la Charente et de la Charente-Inférieure dans les mauvaises années. Le département des Deux-Sèvres tire ses

approvisionnemens de la Vendée et de la Vienne; il tire même des farines d'Étampes.

Marans fait un très-grand commerce de blé; c'est de là qu'on tire le fin minot de Bagnaux, qu'on regarde comme une des meilleures farines du monde (*Voyez* Département de la Vienne).

Département de la Somme. Il abonde en blés de toutes sortes. Les environs d'Amiens, et sur tout quelques terrains bas des bords de la Somme, fournissent un peu au-delà de leur consommation. L'excédant des grains de Mont-Didier passe à Paris. Oisemont fait un commerce de blé considérable. La généralité d'Amiens rapportait, aux calculs de l'abbé d'Expilly, 3 millions 17 mille 845 hectolitres (setiers) de blé, année moyenne.

Département du Tarn. Les parties montagneuses ne produisent que du seigle et de l'avoine. Les plaines et les coteaux fournissent du froment, du méteil, de l'orge, un peu de seigle et quelques avoines.

Dans le ci-devant Albigeois particulièrement, les grains font l'objet d'un commerce considérable; ils se portent dans les ports de la Méditerranée, à Cette, à Agde, d'où ils passent en partie à Marseille. Lorsque ce genre d'exportation est libre, ils se répandent dans l'intérieur; il s'en envoie enfin à Moissac pour être convertis en farine.

Ceux qu'on recueille à la gauche et à la droite du Tarn jusqu'à Gaillac et au bord de la Gresigne, sont extrêmement recherchés pour les farines qu'on envoie aux Iles.

Les récoltes sont, année commune,

En froment, de.	800,000 hectolitres.
Méteil.	60,000
Seigle	533,333
Orge.	20,000
Avoine.	60,000

Ces récoltes, principalement celles du froment, sont plus que suffisantes à la consommation des habitans. Le surplus s'exporte dans les départemens de l'Aveyron, de l'Hérault et autres. L'exportation en blés et autres grains peut être de 1 million 467 mille 450 myriagrammes (300 mille quintaux) qui, à 12 fr. les 48 kilogrammes 915 grammes (le quintal), produisent 3 millions 600 mille fr.

Département du Var. Il récolte peu de blé, mais il est de première qualité (*Voyez* Département des Basses-Alpes pour la ci-devant Provence). Les récoltes ne font pas les trois quarts de la consommation. Les habitans sont obligés d'en tirer annuellement pour environ 2 millions 750 mille fr. Les tableaux du commerce de ce département ne portent, en 1789, les importations de blés qu'à 1 million 100 mille, dont 1 million en importations de l'intérieur, et 100 mille en importations de l'étranger.

Il y a d'excellentes terres dans le département du Var, et qui rendent en froment jusqu'à 25 pour un; mais il y en a beaucoup plus de mauvaises, d'un produit si faible, qu'il couvre à peine les frais de culture.

Département de Vaucluse. Il est formé du ci-devant comtat Venaissin, un des plus beaux pays de France. La terre y est assez fertile en toutes sortes de grains. Le froment qu'on y recueille assez abondamment est de bonne qualité, et fait un pain excellent. On ne tire qu'à regret du blé de l'ancienne province de Bourgogne, qu'on appelle *blé de famine*. L'abbé d'Expilly porte les récoltes d'Avignon et du ci-devant comtat Venaissin à 180 mille 913 hectolitres (setiers) de blé par an.

Département de la Vendée. C'est en général un des plus fertiles de la République; il récolte peu de froment, mais beaucoup de seigle, et fort au-dessus de sa consommation.

Le territoire de ce département se divise naturellement en trois parties, le Bocage, le Marais et la Plaine, auxquelles il faut ajouter les îles.

Le *Bocage* récolte bien au-delà de ses besoins. L'excédant passe dans le département de la Loire-Inférieure. Le seigle domine.

La *Gatine* produit au plus de quoi couvrir sa consommation.

Le *Marais* (occidental) donne plus de froment, plus d'avoine que de seigle et que de baillorge. L'excédant de la consommation va à Nantes, la Rochelle, Rochefort, Bordeaux et l'île de Ré.

La *Plaine* récolte abondamment du froment, de l'orge, du seigle, de l'avoine. C'est de ce grenier fertile que l'île de Ré, Bordeaux, Rochefort et la Rochelle tirent une partie de leur subsistance. Le Marais complète leurs ap-

provisionnemens. Fontenay-le-Peuple fait un commerce de grains assez considérable. Il a lieu par le port de Marans.

L'île Bouin partage la fertilité du Marais. Celle de Noirmoutier est extrêmement fertile. Il ne s'en exporte pas moins de 25 mille myriagrammes tous les ans pour Bordeaux et Nantes.

L'île Dieu produit à peine de quoi nourrir ses habitans pendant trois à quatre mois de l'année (*Voyez* Département de la Vienne).

Département de la Vienne. L'arrondissement de Poitiers produit assez de grains. Civray et Parthenay en exportent même pour les ci-devant provinces d'Angoumois et de Saintonge. L'ouest et le sud de Poitiers sont bien moins fertiles que le nord.

L'arrondissement de Loudun a des grains de toute espèce.

Celui de Châtellerault récolte pour sa consommation. Cette ville fait une grande partie du commerce des grains du département. Ils s'exportent par eau à Nantes et Bordeaux. Les farines vont à la Rochelle par terre ; les avoines s'expédient pour Blois et Orléans.

Une partie du territoire de Vourneuil et celui de Saint-Genest sont les cantons les plus fertiles de l'arrondissement.

Celui de Montmorillon est presque stérile.

Le cinquième arrondissement, celui de Civray, produit des grains de toute espèce sur les bords de la Charente ; mais en général il ne rapporte guère que du seigle.

Le peuple des campagnes, dans le ci-devant Loudunois et l'ancien Mirebalais, se nourrit d'un pain moitié froment et moitié baillorge. Ailleurs le pain est fait de seigle ou de méteil.

Le froment ne réussit jusqu'à ce moment que dans le nord du département et quelques cantons du sud et de l'ouest.

A Clain, les terres donnent à la boisserée 12 à 18 décalitres (boisseaux) de seigle de 15 kilogrammes 648 grammes (32 liv. pesant). A Châtelleraut, elles n'en donnent que dix.

L'abbé d'Expilly estime la récolte en grains de la ci-devant généralité de Poitiers à 2 millions 440 mille 80 hectolitres (setiers).

Département de la Haute-Vienne. Le seigle rend quatre pour un, mais on emploie trop de semence. Tout le département ne donne pas, l'un dans l'autre, plus de six pour un de tous grains possibles. Depuis Limoges jusqu'à Saint-Georges, le pays est supérieur à la Marche; il y a du blé par-tout, et les récoltes y sont meilleures.

La ci-devant généralité de Limoges rapportait, d'après l'abbé d'Expilly, 1 million 450 mille 882 hectolitres (setiers) de blé par an.

Département des Vosges. Il est divisé en deux parties; l'une, que l'on appelle *la Plaine*, est à l'ouest d'Epinal; l'autre, à l'est de la même ville, est couverte de montagnes.

Dans la première on cultive beaucoup de froment d'une bonne qualité, du seigle, de l'orge, de l'avoine. Dans la partie montagneuse on trouve du seigle, de l'avoine, de l'orge, peu de méteil, et presque point de froment.

Quoiqu'assez abondans, les produits en blés de la plaine ne sont pas suffisans pour couvrir la consommation générale. Le produit total peut être estimé, année commune:

En froment, à................	3,498,400 myriagram.
— Seigle...................	1,293,240
— Méteil...................	295,520
— Orge.....................	770,800
TOTAL..............	5,857,960 myriagram.

Le déficit peut aller à 680 mille myriagrammes.

La récolte des avoines va communément, à 218 mille 630 myriagrammes. L'excédant de la consommation des bestiaux s'exporte dans les départemens circonvoisins.

C'est dans les marchés de Rambervilliers, Raon-l'Etape, Mirecourt, Epinal que les habitans des montagnes viennent s'approvisionner. Quelquefois aussi les départemens de la Haute-Saône, de la Haute-Marne y viennent faire des achats. Cette exportation de grains paraît contredire ce que nous avons rapporté plus haut de l'insuffisance des récoltes pour la nourriture des habitans; mais il faut observer que le département des Vosges doit être considéré

comme un entrepôt de commerce ; car la majeure partie des grains qui se vendent dans ses marchés, proviennent du département de la Meurthe : il s'en faut de beaucoup que l'exportation soit aussi considérable que l'importation.

Le journal de terre de 1,088 mètres (558 toises) rapporte, dans les cantons les plus fertiles, 146 kilogrammes 745 grammes (3 quintaux), déduction faite des semences.

Département de l'Yonne. Il récolte des grains de toute espèce ; Avalon en fait un commerce assez considérable. Les anciennes provinces du Nivernais, de l'Orléanais, de la Champagne, Paris et Rouen, tirent une assez grande quantité de ces grains, sur-tout des avoines. La rivière d'Yonne en facilite beaucoup le commerce avec ces deux dernières villes.

PLANTES DE GRANDE CULTURE.

Lins, Chanvres.

On trouve des champs de lin et de chanvre presque dans toutes les parties de la France : dans les Pays-Bas, dans les départemens de l'Ourthe, de Sambre et Meuse, du Nord, de la Somme, du Pas-de-Calais, de l'Oise, de la Haute-Marne, de la Seine-Inférieure, de la Meurthe, de la Moselle, de la Meuse, de la Manche, du Calvados, de l'Orne, d'Ille et Vilaine, des Côtes-du-Nord, du Finistère, de la Mayenne, Mayenne et Loire, de la Vendée, du Lot et Garonne, des Basses-Pyrénées, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales, de l'Aveyron, etc. ; mais ce n'est cependant que dans quelques contrées où se font les grands ensemencemens. Le lin ne se trouve en grande quantité et en bonne qualité que dans les départemens du Finistère, des Côtes-du-Nord, d'Ille et Vilaine, du Calvados, de la Seine-Inférieure, de la Somme, du Pas-de-Calais, du Nord, de la Lys, de l'Escaut, des Deux-Nèthes, et en général dans le voisinage de la mer. Le chanvre se cultive plus particulièrement dans ceux où la culture du lin n'est pas dominante ; on en trouve cependant de très-bon, et en assez grande quantité, comme nous l'allons voir, dans quelques départemens où l'on récolte en même temps beaucoup de lin. Par exemple :

La Dyle et l'Escaut produisent beaucoup de chanvres,

et on y trouve les plus beaux lins connus, sur-tout le long des riches coteaux du ci-devant pays de Waels. Il s'y fait en huile, en filasse de lin et de chanvre, et en graine de l'une et l'autre espèce, une exportation considérable. Il en est de même du département des Deux-Nèthes, où la récolte du lin et du chanvre est évaluée, année commune; savoir: lin, à 23 mille 462 quintaux (117 mille 310 myriagrammes); chanvre, à 4 mille 319 quintaux (21 mille 595 myriagrammes).

C'est particulièrement dans les départemens du Nord, de la Lys et de la Somme, que la culture du lin est une source inépuisable de richesse. Ces végétaux, occupant la plus grande partie des jachères, fournissent les matières premières aux nombreuses fabriques de toiles de Courtray; les graines alimentent les moulins à huile, qui sont nombreux dans ces pays. Dans la Somme un hectare de lin se vend jusqu'à 6 et 800 francs. Le chanvre n'y est pas non plus négligé: on le cultive sur-tout comme plante huileuse, dont le commerce tire de grands avantages. On observe, en général, que la culture du chanvre est plus dispendieuse que celle de la première plante.

Le département de la Seine-Inférieure récolte aussi beaucoup de lins: son territore n'est cependant pas également propre à ce genre de culture. C'est sur-tout le long de la mer, depuis Fécamp jusqu'au Havre, qu'elle est la plus riche et la plus suivie. On évalue à 9 mille 63 acres (environ 6 mille 796 hectares) le terrain consacré à ce genre de culture. D'après des calculs faits dans ce département par le citoyen Tessier (1), on trouve qu'un acre, ou 3 quarts d'hectare de terre, peut donner, année commune, 120 à 121 kilogrammes (250 liv. pesant) de lin apprêté, lorsqu'on le récolte à la fin de la floraison, c'est-à-dire sans qu'il fournisse de graines. On obtiendrait du même terrain, si on laissait venir le lin entièrement à graine, de 3 à 4 hectolitres (30 boisseaux de Paris, ou environ 600 livres pesant), à quoi il faut ajouter la valeur de la filasse. Ainsi 9 mille 63 acres (6 mille 796 hectares), à 250 livres (120 kilogrammes pesant) par acre, ou par 3 quarts d'hectare, donnent 1 million 87 mille 500 kilogrammes (22 mille

(1) On peut d'autant mieux les admettre, qu'ils ne sont pas fondés sur de simples conjectures, mais qu'ils sont le résultat d'observations annuelles et réitérées, faites sur les champs même, par un savant qui réunit la pratique à la théorie.

957 quintaux) de lin apprêté. « Au reste, dit le citoyen Tessier, ce ne sont là que de simples apercus, qui ne peuvent être les données de tous les pays, mais qui peuvent toujours fixer les idées sur la culture du lin. »

Le ci-devant pays de Caux entretient les nombreux ateliers de toiles qui y sont répandus; l'excédant des besoins du pays est porté à la halle de Rouen, où il se vend une quantité considérable de pièces de toile. Dans ce même pays on vend beaucoup de fils simples ou retors, pour les teintures et pour les besoins domestiques. Le lin est un objet majeur d'où dépend l'existence, sur-tout des non-propriétaires.

Entre Dieppe et la ville d'Eu on cultive beaucoup de chanvre, qui est d'une grande ressource pour les travaux de la pêche,

La culture du chanvre est considérable, et son produit très-important dans le département d'Ille et Vilaine, par la quantité de bras qui sont employés à ses diverses préparations, depuis la graine mise en terre jusqu'à son emploi en toile. On y récoltait, avant la révolution, plus de 150 mille myriagrammes de chanvre, qui étaient employés à faire des voiles et des cordages pour la marine; depuis quelques années leur qualité se détériore, et on craint que les négocians français ne soient forcés de tirer de la Russie et de la Sibérie les toiles à voiles nécessaires à leurs navires. Le lin est aussi un objet de culture très-intéressant pour ce département, ainsi que pour celui des Côtes-du-Nord, surtout aux environs de Saint-Brieux et le long de la mer. D'après un rapport de Bagot, consigné par le cit. Tessier, dans les *Annales d'Agriculture*, tome IV, page 247, il résulte que sur 114 communes qui composent le ci-devant diocèse de Saint-Brieux, il y en a 40 qui cultivent le lin; qu'année commune on peut évaluer la récolte, dans les 40 communes, à 8 millions (391 mille 200 myriagrammes) pesant de lin en bois, 1 million 200 mille livres (58 mille 680 myriagrammes) pesant de filasse apprêtée. La majeure partie est employée dans le pays, et convertie, dans les campagnes, en fils plus ou moins fins : ce genre de travail est un des grands moyens de subsistance.

Les petits cultivateurs ne vendent point de lin, parce que tout est employé par les gens de la famille; mais les riches fermiers, qui, quelquefois en récoltent jusqu'à 30 milliers (1500 myriagrammes), en vendent à des voi-

turiers, qui en portent dans les pays où l'on n'en récolte pas, et où il y a beaucoup de fileuses : dans le département de la Seine-Inférieure on suit cette même marche commerciale.

Les fils de la plus grande finesse servent pour les broderies et les dentelles ; les autres sont destinés pour être ouvragés dans le pays par des tisserands, qui sont au nombre de douze mille. Les principaux ateliers sont à Quintin, Uzel, Loudéac, Moncontour. On fait des toiles depuis 1 franc 50 centimes jusqu'à 5 francs : il s'en exporte, année commune, 8 à 10 mille balles pour le port de Cadix, d'où elles se transportent dans les colonies espagnoles.

Beaucoup de fils sont vendus aux teinturiers de Rennes, pour les retordre et les teindre en toutes couleurs. Le lin est un objet qui fait vivre nombre d'artisans et de familles, qui n'ont pas l'avantage d'être propriétaires.

Le département de la Mayenne récolte des lins qui font sa richesse et procurent les moyens d'existence à la plupart de ses habitans. La filature du lin et les manufactures de toiles, occupent des milliers de bras. On évalue à 500 mille francs la vente qui s'en fait chaque semaine à la halle de Laval ; et dans certaines années, il y a eu des trimestres où il a passé aux bureaux de Laval, Mayenne et Château-Gontier plus de 10 mille pièces de différentes sortes de toile.

Tels sont les départemens où il se fait les plus grands ensemencemens de lin ; on peut cependant encore y comprendre ceux des Basses-Pyrénées et de l'Oise, dans les environs de Beauvais et de Senlis, qui récoltent aussi beaucoup de lin, quoique d'une qualité inférieure et en moindre quantité. Le premier alimente une partie des fabriques de mouchoirs dits de *Béarn*, et l'autre ses manufactures de toiles qui sont assez connues. Quelques contrées du Piémont cultivent aussi le lin et le chanvre. Les départemens de la Sesia et du Tanaro paraissent être ceux où domine cette industrie.

Avant la guerre, on exportait en général des lins en nature pour Baionne ; il ne paraît pas que depuis la paix il s'en soit fait beaucoup de demandes.

La graine de lin, qui n'est pas destinée à la reproduction, est employée comme nous l'avons déjà observé, en parlant des départemens du Nord, de la Lys et de la Somme, à la fabrication d'une espèce d'huile bonne pour

les lampes et sur-tout pour la peinture. En exprimant l'huile de la graine, on forme du marc des pains ou tourteaux, qui, délayés dans l'eau, fournissent un excellent breuvage pour les bêtes à cornes et les bêtes à laine, pendant l'hiver. Avant la guerre, il s'en exportait en Angleterre: il s'en est fait quelques expéditions depuis la paix.

Les départemens où l'on récolte plus de chanvres que de lins, et où les produits de cette première plante méritent la plus grande attention, sont le Lot et Garonne, qui produit aussi du lin, mais où le chanvre domine et y est en assez grande quantité pour alimenter le commerce qui en résulte; le chanvre y a été reconnu d'après des expériences authentiques, d'une qualité supérieure à celui du Nord. Le lin qu'on y récolte aujourd'hui ne s'emploie que pour les usages domestiques; on en fabriquait jadis des toiles et du linge de table, qui s'exportaient en Espagne; maintenant le lin non fabriqué y est seul un article de commerce.

Un des objets les plus importans et les plus considérables du commerce du département, c'est celui des toiles à voiles, dont la manufacture est établie à Agen. Ces toiles ont une qualité supérieure pour le service de la marine; on en expédie souvent pour les ports de Brest, de Rochefort et de Toulon pour les vaisseaux de guerre. Le chanvre que ces places font venir d'Agen est bien loin cependant de suffire à leur consommation; on en tire en outre une grande quantité de l'étranger.

Le département de la Loire trouve aussi de grands avantages dans la culture du chanvre : c'est en quelque sorte la principale production de ce pays. Le chanvre y est, par sa nature, préférable à presque tous ceux qu'on récolte dans les autres départemens.

Le département des Vosges récolte avec profusion des chanvres, et même des lins, dont on fait de l'huile.

Celui de l'Isère s'occupe aussi de cultiver le chanvre dont il tire le plus grand parti par le voisinage de la fabrique de toiles de Voiron.

Dans le département de la Marne, le chanvre et le lin se cultivent principalement pour la filasse; ils ne font que subsidiairement partie des plantes huileuses: le chanvre y est abondant. On évalue à-peu-près à 600 mille quintaux (3 millions de myriagrammes), la quantité de filasse qui se trouve aux deux foires qui ont lieu chaque année dans ce

département; il se fait en outre à Châlons un peu de commerce de chanvres et de lins écrus et non façonnés.

La Sarthe est aussi un des départemens dont les produits en chanvre sont de la plus haute importance; ce pays fournit d'ailleurs peu de lin, quoiqu'on prétende qu'il pourrait y réussir à merveille.

Il résulte que la culture du lin ne s'étend guère au-delà des contrées voisines de la mer, tandis que celle du chanvre a lieu indistinctement dans tous les départemens.

Nous ajouterons que si le lin réussissait toutes les années, il n'y aurait pas de culture plus avantageuse: car, en suivant les calculs du citoyen Bagot, consignés par le citoyen Tessier (*Annales d'Agriculture, tome IV, page* 244 *et suivantes*), on trouve que les frais et les produits d'un journal de la ci-devant Bretagne, de 46 mille 80 pieds (un peu plus d'un demi-hectare), peuvent être évalués, savoir:

Frais.

1°. Cent vingt-deux kilogrammes, deux cents-cinquante grammes (250 livres) de lin du Nord, appelée, *linette neuve*, en virole, à 30 ou 60 centimes	75 fr.
2°. Labours et préparations de la terre . .	26
3°. Sarclage, arrachement, égrugeage, rouissage et soins de la graine	36
4°. Loyer du champ	30
5°. Valeur des fumiers, si on en met. . . .	36
Total de la dépense	213 fr.

Produit en Argent.

Pour un journal, à-peu-près un demi-hectare	356 fr.
savoir: 330 francs pour 978 kilogrammes 292 grammes (2 milliers) de lin brut ou en bottes, sans avoir eu aucune préparation, à 15 centimes les 489 grammes (la livre): 26 francs 40 centimes pour 85 kilogrammes et 10 hectogrammes (176 livres pesant) de graines. Total: 356. Le produit net est donc de..................	143 fr.

Dans ce calcul n'est pas compris le produit de la dîme qui doit être encore ajouté.

Il en résulte, dit le citoyen Tessier, qu'année commune un champ de lin peut rapporter plus de 50 pour 100 de bénéfice ; quand l'année est favorable, il peut aller à 100 pour 100 ; aussi observe-t-on que les habitans des communes où cette culture est florissante et étendue, sont aisés et même riches (on peut ajouter), sur-tout dans les pays où les lineries occupent la place des jachères, tels que dans les départemens du Nord et dans le ci-devant pays de Caux.

La culture du chanvre offre en général des produits qui sont de la plus haute importance pour la France ; mais il s'en faut bien qu'elle satisfasse à tous ses besoins. Ses ports nombreux, l'entretien d'une marine considérable exigent une consommation en chanvre bien au-delà de ce qu'on en récolte sur notre sol. Des importations énormes nous rendent tributaires des puissances du Nord ; il est donc bien à desirer que le chanvre devienne en France un objet de culture plus soignée et plus étendue. Il en est de même des graines de lin qu'on fait venir à grands frais de la Hollande et des ports de la Baltique. Le citoyen Tessier observe que, dans les années qui ont précédé la révolution en en prenant une moyenne sur dix, l'importation des graines de lin en France était au profit de la Russie un objet de 1 million 110 mille 900 francs. Combien donc il serait avantageux de chercher à détruire le préjugé que les cultivateurs français ont contre les graines de leur propre crû ! Le même a fait des expériences nombreuses sur nos graines, qui, toutes, présentent les résultats les plus satisfaisans (*Tome IV*, *page* 296 *et suivantes*). Il cite à l'appui un exemple bien péremptoire : c'est celui d'un grand nombre de cultivateurs dans le ci-devant pays de Caux, qui n'ont pu, pendant la guerre se procurer des graines du Nord, et qui cependant ont récolté, quand l'année a été favorable, la plus belle filasse du monde, telle qu'ils n'en avaient jamais eu de semblable.

Colza, Navettes, Pavots.

La graine de colza et de navette est marchandise ; on en tire de grands bénéfices uniquement en la vendant ; on en exprime aussi une huile dont on fait un usage considérable dans beaucoup de manufactures et dans les illuminations. Avant la révolution, il n'y avait guères que dans les campagnes et dans les maisons peu aisées où

l'on se servit d'huile de colza pour s'éclairer, parce que cette huile occasionnait beaucoup de mal-propreté, et répandait une odeur fort désagréable : on a trouvé depuis le moyen de l'épurer, en sorte qu'on n'en brûle pas d'autres aujourd'hui dans les spectacles, les cafés et les bals ; la ville de Paris et toutes les grandes villes de la République, sont éclairées avec cette huile, et elle est connue actuellement dans le commerce sous le nom d'*huile à quinquets* (1). On forme du marc qui reste, après que l'huile est exprimée de la graine de colza et de navette, des pains ou tourteaux qui, délayés dans l'eau, donnent une boisson blanche très-nourrissante et très-saine pour les bêtes à laine et les bêtes à cornes. Les tiges ou pailles de ces végétaux peuvent servir pour brûler; les habitans des campagnes s'en servent pour chauffer le four, et pour les autres usages de la cuisine, sur-tout dans les endroits où le bois est rare. Les feuilles de colza, lorsqu'elles sont tendres, sont un aliment très-profitable aux bestiaux ; elles donnent du lait aux vaches. D'ailleurs rien ne prépare mieux une terre pour y semer du froment, de l'orge ou de l'avoine, que d'y mettre auparavant du colza.

La culture du colza, de la navette et du pavot, n'a pas lieu, à beaucoup près, dans tous les départemens de la France ; elle se borne au contraire à quelques contrées que nous allons indiquer :

1°. La Dyle récolte beaucoup de colza, qui y est d'un très-grand produit, converti en argent. Sa graine et même ses feuilles fournissent de l'huile, dont il se fait des exportations assez considérables.

2°. Le département de Jemmape cultive aussi beaucoup

(1) Les accroissemens qu'a pris ce commerce sont dûs à un citoyen obscur, nommé Pierre Lavalar, de la commune d'Ingouville près le Havre, département de la Seine-Inférieure, qui parvint, le premier, à épurer ces huiles, et les rendre plus propres à la combustion. Il vendit ses procédés, qui furent appliqués aux huiles destinées à l'illumination de Paris. Pierre Lavalar n'avait pas cependant obtenu une dépuration complète de la partie colorante. Ce fut un citoyen de Paris, nommé Carreau, qui, de l'an IV à l'an V, porta ces huiles au degré de limpidité qu'on leur connaît aujourd'hui, et avec lequel elles entrent dans le commerce, sous le nom d'huiles de *spermaceti*. Nous saisissons cette occasion de faire connaître ces citoyens utiles, dont les travaux n'ont pas peut-être été assez appréciés,

cette plante ; on y trouve le pavot qui est de trois espèces; le pavot à semence grise, le pavot à semence noire et le pavot pour les apothicaires ; on tire beaucoup d'huile des deux premières espèces, connue sous le nom d'*huile d'œillete ;* 62 ou 93 grammes (2 ou 3 onces) de graines suffisent pour ensemencer un arpent ou un demi-hectare. Il se fait aussi, tant en huile de colza qu'en huile d'œillette, des exportations assez considérables.

La Lys n'est pas moins fertile en colza, qui y fournit une huile abondante ; on y voit des champs entiers de pavots. Les cultivateurs retirent de grosses sommes d'argent de la culture de ces plantes, en vendant les graines aux fabricans d'huile, qui, à leur tour, s'enrichissent en alimentant le commerce de ces précieuses denrées.

Mais c'est sur-tout dans le département du Nord où la culture du colza offre des avantages inapréciables; on y trouve des milliers de moulins qui fabriquent l'huile jour et nuit tant que le vent le permet. Un moulin peut fabriquer en 24 heures 16 à 18 barils d'huile. Outre les exportations qui ont lieu à l'intérieur, et qui sont considérables, il s'en fait aussi beaucoup à l'extérieur.

La Seine-Inférieure ne le cède presque point au département du Nord. Depuis Dieppe jusqu'au Havre, toutes les campagnes sont couvertes, dans la saison, de rabettes et de colza. Il s'y fabrique une quantité prodigieuse d'huile, qui fait la base d'un immense commerce. Ses exportations à l'intérieur sont très-considérables ; il s'embarque en outre beaucoup d'huile pour l'étranger, dans les ports de Dieppe, de Fécamp et du Havre. Un moulin n'y fabrique que 12 à 15 barils d'huile en 24 heures. On évaluait, il y a deux ans, à 1 mille 923 acres (1 mille 442 hectares environ), les terres cultivées en rabettes et colza : cette culture a augmenté depuis cette époque. On peut, sans exagération, porter à 10 mines (12 hectolitres environ) par hectare, le produit de cette graine, année commune; ce qui donne 14 mille 420 mines (17 mille 304 hectolitres). Il faut 3 mines (3 hectolitres 60 litres) par baril. La totalité des barils d'huile qui se fabriquent, peut donc être évaluée à 4 mille 806 barils, qui, à 80 fr., prix moyen, forme une somme de 384 mille 480 fr. Ce calcul résulte de l'estimation qui ne porte qu'à 1 mille 442 hectares des terres ensemencées en colza et rabettes, et que nous avons ex-

traite du rapport présenté au conseil-général du département de la Seine-Inférieure en l'an IX ; mais cette estimation nous paraît beaucoup trop faible ; nous pouvons assurer que nous connaissons à Fécamp deux moulins qui, seuls ont fabriqué, pendant le cours de l'an VIII, plus de 2 mille barils d'huile, qu'il y a encore dans le département plus de 50 autres moulins qui travaillent toute l'année, et qui n'emploient pas d'autres graines que celles du pays ; et ce résultat suppose, comme on le voit, une culture bien plus étendue que celle qu'annonce le rapport que nous avons cité.

Dans les Deux-Nèthes, on évalue à 11 mille 314 quintaux (56 mille 575 myriagr.), la récolte de colza qui se fait année commune.

Dans le département de l'Oise, la navette dont on extrait l'huile, y forme une branche de commerce assez considérable.

La navette, le colza et le pavot ne sont pas un des moindres produits des départemens du Haut et Bas-Rhin ; l'huile d'œillette et de colza fournissent au commerce de ce pays un grand aliment.

Dans la Marne, on cultive comme plantes huileuses : 1°. la navette bisannuelle que l'on sème dans l'orge, l'avoine et le sarrasin, ou enfin seule après la moisson ; 2°. la navette annuelle qui se sème en floréal, et se récolte en thermidor ; 3°. la cameline, dite *camomille*, qui se cultive au printemps comme la précédente.

Il y a encore des départemens où l'on cultive soit le colza, soit la navette, soit le pavot ; mais cette culture n'y est qu'accidentelle ou nouvellement introduite, en sorte que ses produits sont presque nuls ; et les départemens que nous venons de parcourir sont à-peu-près ceux où la culture de ces plantes présente un intérêt digne de remarque ; on trouve cependant encore dans celui des Vosges des colza et des navettes en grande quantité, dont on fait beaucoup d'huile.

Résumé. — La culture du colza, de la navette et du pavot n'est réellement en vigueur que dans les contrées du nord de la France ; nous ajouterons qu'elle est une des plus avantageuses ; qu'elle remplace le vide des jachères, ainsi que cela a lieu dans les départemens de la Seine-Inférieure, du Nord et du Rhin ; qu'elle dispose la terre à recevoir le froment, le seigle ou l'avoine, moyennant

moyennant les engrais préalables ; que souvent un fermier qui cultive 100 hectares de terre, paie la moitié de ses fermages avec 10 hectares ensemencés en navette, et sur-tout en colza qui produit plus de graine encore que la navette.

Honneur donc aux pays qui consacrent une portion de leurs jachères à la culture des plantes aussi productives et aussi riches !

Le tournesol, le chanvrin ou galéope piquant, dit encore *ortie royale*, doivent être rangés dans la classe des plantes oléagineuses. On lit dans la *Feuille du Cultivateur*, N°. 6, un Mémoire sur la culture du premier de ces végétaux, d'où il résulte que 23 kilogrammes (48 livres) de sa graine peuvent rendre 6 kilogrammes (12 livres) environ d'huile applicable aux besoins de diverses manufactures ; que ces mêmes graines, et les marcs qui en résulteut, sont propres à nourrir les cochons, chèvres et volailles ; que ses feuilles sont aussi très-aimées des chèvres, moutons et lapins, et qu'enfin, sa tige arrachée, donne du menu chauffage et une cendre très-riche en alkali, puisque deux cents myriagrammes de cendres rendent 4 myriagrammes d'alkali.

Pour se livrer à cette culture avec avantage, l'auteur du Mémoire pense qu'il faudrait unir la culture des haricots et pommes-de-terre à celle du tournesol. Le haricot s'attacherait à ses tiges ; les pommes-de-terre rempliraient les espaces à laisser entre les rangées de tournesol, et les débris de leur végétation serviraient d'engrais à la terre après la récolte.

Le chanvrin, qui croît par-tout dans les haies, sur les fossés, parmi les bois et parmi les antonines, les fromens, les pommes-de-terre et les persicaires, est une plante très-commune. Ses graines, traitées comme celle du lin, de chenevis, des pavots, donnent une huile bonne à brûler, à entrer dans le mastic des ouvriers, et même dans les fabriques de savon et autres usages des manufactures.

Maïs, Sarrasin.

Le sarrasin se trouve, en général, dans presque toutes les parties de la France, à l'exception peut-être, de quelques campagnes à blés, telles que l'ancien pays de Caux (département de la Seine-Inférieure), la ci-devant Beauce

(une partie des départemens du Loiret, de Seine et Oise, d'Eure et Loir), et quelques autres ; il n'en est pas de même du maïs ou blé de Turquie, dont la culture en grand, n'a lieu dans aucun des départemens du Nord. La raison en est que le sarrasin réussit bien dans toutes les terres, qu'il s'accommode bien des sols maigres, légers, sablonneux, caillouteux, tandis que le maïs paraît jusqu'ici ne se plaire que dans une certaine latitude moyenne de la France. En général, le sarrasin est très-propre à l'engrais des volailles, et même, à défaut de blé et de seigle, on en fait du pain. Cette plante, loin de fatiguer la terre, peut être semée, au contraire, pour la préparer à recevoir le blé ; les bestiaux s'en accommodent parfaitement bien quand on leur en fait du fourrage.

Ce n'est que dans quelques départemens, et toujours dans ceux où l'agriculture est la meilleure, qu'on cultive le sarrasin pour ce dernier usage et comme plante préparatoire à d'autres semences ; par exemple, dans le département de la Lys, il n'est pas rare de trouver le sarrasin destiné à alterner les récoltes avec les carottes, les navets, etc. ; il en est de même dans les départemens du Haut et Bas-Rhin. Dans celui de la Marne, il y a beaucoup de sarrasin, qui sert même de nourriture aux habitans ; mais un des grands avantages qu'on en retire, c'est de préparer la terre à recevoir la culture du seigle après un an de jachères. (On ne sait pourquoi cette année d'intervalle accordée à des jachères entre le sarrasin et le seigle). En supposant que la terre ne fût pas susceptible de recevoir du seigle immédiatement après le sarrasin, ne serait-il pas possible de remplacer ce vide par d'autres récoltes qui pourraient convenir au sol et au but qu'on se propose ? et n'est-on pas en droit de conclure que notre agriculture pèche encore autant par le défaut d'ordre dans les récoltes, que par le peu d'avantage qu'on retire de toutes ces plantes qui présentent tant de moyens d'engrais ? On trouve encore dans le département des Deux-Nèthes, le sarrasin cultivé comme plante fourrageuse, et qui, avec les carottes, les navets, les pommes-de-terre, sert à remplir le vide des jachères. On estime la récolte du sarrasin, année commune, à 570 mille 410 myriagrammes (114 mille 82 quintaux).

En général, on cultive, dans toute la France, le sarrasin, soit pour suppléer au déficit des autres plantes céréa-

les, soit pour servir à engraisser les volailles, et quelquefois les bestiaux; il y a des départemens où il est, sous ce rapport, d'une assez grande ressource; c'est ainsi qu'on le cultive en grande quantité dans le département de l'Escaut; que la récolte qui s'en fait dans celui du Tarn s'élève, y compris le maïs, à 3 millions 200 mille myriagrammes (640 mille quintaux); dans l'arrondissement de Romorantin (département de Loir et Cher); dans les montagnes de la Haute-Saône, dans les départemens du Finistère, des Côtes-du-Nord, du Morbihan, de l'Ille et Vilaine, de la Manche, du Mont-Blanc, etc.

Le sarrasin est la nourriture ordinaire des habitans de la campagne; le blé n'est consommé que par les citoyens aisés. Plusieurs agronomes conseillent l'introduction de la culture du *blé noir de Sibérie*, belle variété du sarrasin. On peut voir dans l'*Abbé Rozier*, entr'autres, le détail des faits tendans à établir sa supériorité. « Posséder dans un pays, une plante propre à préparer la terre pour le blé, à nourrir les habitans, et dont les feuilles sont également utiles à engraisser les bestiaux, c'est posséder, dit M. Young, un trésor dont les Français sont redevables à leur climat. Le maïs ou le blé de Turquie réunit tous ces avantages; mais on ne le trouve pas, comme nous l'avons dit, dans toutes les parties de la France. En tirant une ligne de la Charente-Inférieure, au département du Bas-Rhin, en allant du sud-ouest au nord-est; pareillement une autre ligne du département de l'Arriège à celui du Mont-Blanc, en allant également du sud-ouest au nord-est, on a toute la partie de la France occupée par le maïs, comme l'a fort bien observé M. Young. On trouve cependant quelques champs de maïs, dans le département d'Indre et Loire (Touraine); mais il est d'une si mauvaise qualité, qu'on peut assurer que le climat ne lui est pas propre. La culture du maïs est de la plus haute importance pour les départemens où elle a lieu, tels que Lot et Garonne, Haute-Garonne, l'Isère, Dordogne, Charente, et tous ceux, en général, compris entre les deux lignes que nous venons d'indiquer. Elle donne une récolte plus sûre que celle du blé, et fournit une nourriture saine et abondante pour l'homme; le maïs est, pour ces contrées favorisées, une véritable prairie pendant tout l'été, parce qu'on en cueille régulièrement les feuilles pour les bestiaux, et qu'elles fournissent une nourriture fort suc-

culente et très-propre à les engraissser. En hiver, son grain, moulu ou préparé, devient à son tour, pour les bœufs, les cochons et la volaille, une excellente nourriture. Le maïs remplace aussi, dans ces départemens, le vide des jachères que l'on trouve dans tous les autres, et procure l'avantage d'une double récolte par an ; car le blé qui est semé en vendémiaire, s'y récolte en messidor ; et après lui le maïs se sème, croît, et se recueille dans les trois mois qui terminent l'année. La tige du blé de Turquie, ou maïs, contient un suc semblable à celui de la canne à sucre ; on en fait un sirop très-doux, mais il ne paraît pas qu'on ait cherché à en retirer aucun avantage. Il n'est point de plante qui communique un goût plus agréable au lait des vaches qu'on en nourrit. Telle est, en peu de mots, l'idée qu'on doit se former de la culture du maïs en France ; et comme cette plante ne paraît pas convenir indistinctement à tous les climats, il est impossible, si ce n'est après des essais, d'en conseiller l'introduction même dans aucun des endroits soumis à la prétendue nécessité des jachères, quelques avantages d'ailleurs que procure ce végétal dans les départemens où il est cultivé.

Le maïs réussit encore dans quelques contrées du ci-devant Piémont, quoique non compris dans la latitude que nous avons indiquée plus haut comme la patrie presque exclusive de ce végétal.

Garance.

La *garance*, cette plante si connue dans les ateliers de teinture, se trouve particulièrement dans le Bas-Rhin, dans les Deux-Nèthes, dans le département du Nord, dans ceux de Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, et dans le Lot et Garonne. On en trouve aussi aux environs d'Oissel et d'Oréval dans la ci-devant Normandie ; mais la culture n'y a pas lieu en grand comme dans les autres contrées que nous venons de citer.

Depuis l'introduction des prairies artificielles, des tabacs, sur-tout de la garance, il y a dans le département du Bas-Rhin des terres qui rendent soit au propriétaire, soit en profit aux fermiers, 19 à 20 fois autant que ce que l'on en tirait au seizième siècle.

En effet, cinq arpens du Bas-Rhin, ou deux hectares et demi cultivés en garance, donnent 250 quintaux environ

ou 1250 myriagrammes de racines, qui rendent en vert, prix moyen, à 8 fr. le quintal, ou 1 fr. 60 c. le myriagramme; savoir . . . . 2,000 fr.
Frais de toutes espèces, loyers, impositions. . 1,010

Reste net de profit. . . 990

Avant la révolution, on comptait dans le département du Bas-Rhin environ 3 mille 3 cents arpens (à peu près 1,680 hectares) cultivés annuellement en garance. En 1796, 97, 98 et 99, il n'y en avait que 6 à 7 cents arpens (306 à 357 hectares). En 1800, les plantations se sont accrues. L'on doit présumer que la paix servira à les faire augmenter encore.

Son produit ne suffit pas au quart de la consommation de la République. Il existait en l'an IX onze fabriques de garance.

Le département de Sambre et Meuse la cultivait aussi autrefois. Cette plante reste deux ans en terre avant qu'on puisse la récolter; c'est peut-être ce qui a fait abandonner cette précieuse culture dans cette contrée.

Dans les Deux-Nèthes, la récolte de la garance s'élève, année commune, à 4 mille 953 quintaux (environ 24 mille 765 myriagrammes).

L'arpent ou le demi-hectare, dans le Lot et Garonne, peut rapporter jusqu'à 80 quintaux (400 myriagrammes) de garance fraîche, qui se réduit à peu près à 109 liv. (50 myriagrammes) étant desséchée.

La culture de cette plante mérite d'être encouragée par sa grande utilité. Nous payons des sommes considérables à l'étranger pour toutes les belles garances que nous faisons venir, sur-tout de la Zélande.

Safran, Gaude, Pastel.

La culture du safran est extrêmement négligée; à peine en trouve-t-on quelques traces çà et là dans les divers départemens. On cultivait autrefois dans la Lozère un safran qui n'était pas moins estimé que celui du ci-devant Gâtinais. On a renoncé à cette culture. La gaude ou pastel se cultive encore assez généralement dans toutes les campagnes voisines des villes manufacturières.

Dans le département du Tarn, la culture du pastel a lieu dans dix à douze communes de l'arrondissement d'Albi et de Gayac ; celle du safran est presqu'abandonnée : la découverte de l'indigo a beaucoup diminué celle du pastel ; on comptait autrefois jusqu'à trois cents moulins pour la préparation de cette plante dans les environs d'Albi, et le commerce qui s'en faisait était évalué à 1 million de francs. Il ne reste que 30 à 40 de ces moulins, dont le produit est estimé à 50 mille fr. environ. La récolte en pastel est de 4 mille quintaux (20 mille myriagrammes à peu près).

Le safran du ci-devant Gatinais est aujourd'hui le plus recherché. En général, ce n'est guère que dans le département du Loiret et dans une partie de celui de Seine et Marne, que la culture de ce végétal, utilisé par la médecine et la teinture, peut être mise au rang des objets à compter parmi les produits agricoles de leur industrie.

Anis, Coriandre.

L'anis et la coriandre servent principalement à faire des liqueurs, connues sous le nom d'*anisette*, *eau d'anis*, *eau de coriandre*. On cultive sur-tout l'anis dans les départemens méridionaux. On en trouve des champs entiers aux environs de Toulouse, dans les départemens de Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Tarn, de Lot et Garonne : on y trouve aussi la coriandre. Il s'en fait un commerce assez considérable avec Bordeaux et les villes voisines. Le département d'Indre et Loire cultive aussi avec succès l'anis et la coriandre. Les campagnes sont couvertes de cette dernière dans les environs de Paris, du côté d'Aubervillers. La récolte de l'anis et de la coriandre qui se cultive à peu près dans 10 à 12 communes de l'arrondissement d'Alhy (département du Tarn), est évaluée, année commune, à 1 mille 500 quintaux (7 mille 500 myriagrammes).

Tabacs.

Quoique le tabac ne soit pas une denrée de première nécessité, cependant la grande consommation qui s'en fait le rend un des objets les plus marchands et les plus recherchés dans toutes les places de commerce ; et il mé-

rite toute l'attention du cultivateur, comme plante dont la vente est la plus aisée et la plus assurée.

Le sol de la France est généralement propre à la culture du tabac ; il y a des contrées qui en produisent d'excellens, telles que quelques départemens de la ci-devant Bourgogne, de la Franche Comté, de l'Alsace, du Dauphiné, du Languedoc, du Béarn. On trouve le tabac dans quelques-uns des départemens réunis, dans la Roër surtout, où il en vient d'une très-bonne qualité. Les départemens du Pas-de-Calais et du Nord en produisent aussi, mais d'une qualité moins estimée.

Dans le Pas-de-Calais, un demi-hectare, ou un arpent de cent verges, rapporte ordinairement 16 cents livres pesant, ou 80 myriagrammes de feuilles séchées, qui, à 35 centimes la livre, ou 7 francs le myriagramme, produisent 560 fr. ; quoique la culture en soit coûteuse, et qu'on puisse évaluer les frais, impôts et loyers à plus de la moitié de cette somme, le produit en est cependant beaucoup plus considérable que celui d'un arpent ou d'un demi-hectare du meilleur froment.

Dans le Bas-Rhin, la culture du tabac est aussi un objet dont le fermier ou propriétaire tire un grand parti, sur-tout si l'on considère qu'elle occupe, conjointement avec diverses autres cultures, la place des jachères.

Le tabac rend ; savoir : un arpent ordinaire (ou un demi-hectare), 1500 livres pesant de feuilles de tabac desséchées (ou 75 myriagrammes) à 50 centimes la livre ou 10 fr. le myriagramme, produit . . . . 750 francs.
Loyers, frais et impôts tels qu'ils sont. . . 300

Reste. 450

Il faut observer qu'en l'an VII ces feuilles se sont vendues jusqu'à 80 fr. le quintal (16 fr. le myriagramme), par rapport à la difficulté qu'il y avait de se procurer du tabac de Virginie et de Maryland.

Dans le département de Sambre et Meuse, depuis 1790, on a fort augmenté les plantations de tabac ; elles peuvent rapporter 10 mille myriagrammes de feuilles sèches, qu'on travaille dans le pays avec d'autres feuilles de meilleure qualité qu'on tire de l'étranger.

Quoique ce ne soient là que de simples aperçus qui ne peuvent être une règle générale pour tous les pays où l'on cultive cette plante, ils suffisent cependant pour fixer les idées sur les produits de cette industrie, car on peut, sans une erreur sensible, estimer que dans les autres départemens, tels que la Lozère, le Lot et Garonne, Jemmapes, Mont-Tonnerre (Dauphiné, Languedoc, Pays-Bas, Bourgogne), les produits sont à peu près les mêmes à un quart de différence, en plus ou en moins.

Il résulte que la culture du tabac n'est guère plus connue aujourd'hui en France qu'avant la révolution; qu'elle est toujours restée concentrée à peu près dans les mêmes lieux où elle était alors permise. Quoique toutes les provinces aient demandé la suppression de la Ferme et la liberté générale de cette culture; quoique l'assemblée constituante ait proclamé cette liberté, personne n'en a encore profité : peut-être cela tient-il un peu aux vieilles habitudes et à l'ignorance du cultivateur, qui croit que le tabac ne peut être cultivé avec succès que dans les départemens formés des ci-devant provinces d'Alsace, de Flandre, parce qu'il a toujours vu qu'on ne le cultivait que dans ces contrées, etc. Il peut se faire même que beaucoup ne sachent même pas qu'on cultive le tabac en France. En général, le cultivateur ne peut guère être instruit que par l'exemple qu'il a sous les yeux ; et ce n'est que lorsqu'il s'aperçoit que tel ou tel genre de culture nouvellement introduite, est plus profitable que celle à laquelle il a coutume de se livrer, qu'il ne tarde pas à l'abandonner et à adopter celle où il voit le plus de gain.

Il ne faudrait cependant pas, comme le remarque Tessier, substituer en France la culture du tabac à celle du froment, ni à celle du lin et du chanvre, ni en général à celle de plantes, dont le succès et l'utilité sont prouvés. Mais ne pourrait-on pas planter du tabac dans les bonnes terres à jachères, les linières, les chenevières, les safranneries, les *courtils* ou champs voisins des habitations, et les bons attérissemens des fleuves. La Virginie et le Maryland, dit-il, qui nous fournissent les meilleurs tabacs, sont situés sous le 36, 37 et 38e degrés ; la France, en remontant du midi au nord, s'étend à peu près du 41e au 51e degré, ce qui établit sans doute une différence; mais la Virginie et le Maryland étant environnés de grandes rivières et de lacs, sont plus froids que les parties d'Europe

qui leur correspondent. Ainsi la différence n'est pas aussi grande qu'elle le paraît ; et il y a en France des lieux abrités du nord par les montagnes, qui sont à peu près aussi chauds que la Virginie ; ne serait-il pas possible d'y récolter d'aussi bons tabacs ? les Français ne sont-ils pas assez industrieux pour perfectionner la culture et la préparation de cette plante ? Mais en supposant qu'ils n'obtinssent qu'un tabac de seconde qualité, ils auraient encore à se féliciter, parce que ce sont les marchandises communes, toujours les moins chères, dont le débit est le plus assuré.

Il est certain, dit la *Feuille du Cultivateur*, que nulle part on n'a le talent de la manipulation du tabac comme en France ; cette culture, d'ailleurs précieuse pour la médecine et l'art vétérinaire, emploierait beaucoup de bras et même beaucoup de terrains incultes ; car le tabac n'est pas d'une végétation difficile : le prix de la plante, les frais de culture et de manipulation répandraient dans les différentes classes des cultivateurs et des artisans un argent bien utile. Nous ne porterions pas chez l'étranger douze à quinze millions au moins qui sont perdus pour nous, parce que lorsque nous n'achetons pas nos tabacs directement de la Hollande et de l'Angleterre, nous les tirons de l'Amérique, qui se sert de nos fonds pour payer ses dettes aux Anglais ; enfin la France concentrerait chez elle une denrée précieuse pour son débit, et bientôt elle pourrait en faire commerce avec l'étranger.

Houblon, Bière.

Le houblon n'est cultivé en grand que dans les parties septentrionales de la France ; savoir, dans les départemens du Nord, du Pas-de-Calais, de l'Escaut, de Jemmapes, de la Lys, des Deux-Nèthes, de Sambre et Meuse et de la Somme, et en général dans tous les lieux où la bière est la boisson ordinaire des habitans. Tout le monde sait que les fleurs de houblon entrent dans la composition de la bière, qu'elles l'empêchent de se corrompre, en lui donnant un goût d'amertume que les amateurs trouvent agréable. L'usage de la bière, comme boisson rafraîchissante, ou comme boisson de fantaisie, est devenu si général depuis une trentaine d'années, qu'il n'y a pas de ville, excepté peut-être dans les contrées les plus méridionales, où il n'y ait quelques brasseries ; et il s'en faudrait toujours beau-

coup, quand même il serait de la meilleure qualité, que le houblon qui se cultive en France suffise à la consommation qui s'en fait : voilà donc encore une plante qui manque à notre agriculture, et dont le défaut nous rend tributaires de l'étranger. (On doit observer cependant que les ci-devant Pays-Bas, qui nous en fournissaient beaucoup, sont aujourd'hui réunis à la France.)

L'Escaut, Jemmapes, la Lys, avons-nous dit, cultivent en grand le houblon : on en trouve sur-tout beaucoup dans la Lys et Jemmapes. La bière blanche de Louvain est très-renommée; c'est pour ainsi dire le seul commerce de cette ville, et il est considérable.

Mais c'est principalement à Lier, département des Deux-Nèthes, petite ville au confluent de la rivière de ce nom, où l'on cultive la bonne qualité de houblon, qui a rendu recommandables les brasseries de cet endroit. On en transporte la bière, par la rivière et les canaux, jusqu'à Gand et à Bruges, où il s'en fait une grande consommation.

Le houblon que produit le département de Sambre et Meuse suffit à peu près à la fabrication de la bière, qui est la boisson ordinaire du pays.

En 1791, dans le département du Nord, depuis long-temps le houblon n'avait pas valu moins de 54 livres le 100 (la livre en Flandre n'était que de 14 onces) (9 francs 80 centimes le myriagramme), et, de temps en temps, il s'était vendu de 150 à 200 livres le quintal de Flandre (26 à 33 francs le myriagramme). Cette révolution avait lieu tous les trois ou quatre ans, dit la *Feuille du Cultivateur*; et si la récolte moyenne d'un arpent (1 demi-hectare) de houblon produit mille livres (50 myriagrammes) pesant après sa dessication, et qu'on donne à sa fleur un prix moyen de 80 francs, le produit annuel d'un arpent (un demi-hectare) sera de 800 francs; sur quoi déduisant la dépense, estimée à 320 francs, il restera par arpent, ou par demi-hectare, un bénéfice annuel de 480 francs : le produit est assez considérable pour attirer l'attention du cultivateur, lors même qu'on en retrancherait un quart et même un tiers. Quoique ce résultat ne soit pas invariable pour tous les pays où l'on voudrait cultiver le houblon, il offre cependant des données assez satisfaisantes pour encourager les essais en ce genre de culture ; car c'est dans une contrée où la qualité du houblon est inférieure, que nous établissons notre calcul, et sans doute il n'y aurait qu'à gagner si l'on

cultivait ce végétal avec le soin qu'il exige, et dans un terrain qui lui convienne.

Il résulte que la culture du houblon est presqu'ignorée en France; que la rareté et la mauvaise qualité de cette denrée font que les brasseurs français, qui jouissent de quelque réputation, n'emploient presque que du houblon étranger, et qu'ils le paient plus cher que celui que produit notre sol. Il serait donc bien à désirer que cette culture se propageât dans les lieux qui lui seraient convenables, et qu'on parvînt à récolter des houblons dont la quantité et la qualité nous missent à même de nous passer de cette importation. Peut-être la culture du houblon n'est-elle négligée chez nous que par le défaut de connaissance du bénéfice considérable que les propriétaires peuvent en retirer: l'exemple, en ce cas, et l'instruction peuvent seuls efficacement éveiller leur attention sur cet objet.

« Une foule de motifs, dit la *Feuille du Cultivateur*, peuvent engager à suivre la culture du houblon: la convenance d'une grande partie du sol de la France, la facilité d'y trouver les échalas nécessaires, la température, l'emploi considérable de personnes des deux sexes et de tout âge, le meilleur marché de notre main-d'œuvre, la facilité de nous procurer du plant, celle du débouché; enfin, le profit qu'on peut en espérer. »

LÉGUMES CONSIDÉRÉS COMME PLANTES POTAGÈRES ET FOURRAGEUSES.

Quoique l'on puisse considérer les légumes sous le double rapport de l'économie rurale et domestique, ce n'est cependant encore que dans quelques départemens où le cultivateur a su se procurer ce double avantage. A peine trouve-t-on quelques cantons, où la culture des plantes légumineuses ait lieu en grand, où elle ait pour but, soit des engrais, soit des améliorations, soit des produits réels; on l'aperçoit au contraire par-tout dans les jardins, où l'on ne trouve souvent que ce qui est strictement nécessaire à la consommation de chaque famille.

Les légumes qu'on cultive communément dans toutes les parties de la France, et qui présentent quelqu'intérêt, sont: *les pois*, *les fèves de marais*, *les haricots*, *les lentilles*, *la chicorée*, *les choux*, *les navets*, *les carottes*, *les*

raves, les betteraves, les pommes-de-terre, l'artichaut, l'asperge, l'ail, l'oignon, le melon, etc.

Pois, Féves de marais, Haricots.

Les pois, les féves de marais et les haricots se trouvent généralement dans tous les départemens : ils ne sont guères en France qu'un objet d'économie domestique, si ce n'est aux environs des grandes villes, pour l'approvisionnement desquelles on les cultive en grand. Les pois, féves de marais, haricots qu'on fait sécher, et dont on fait des purées, entrent dans les objets de commerce : il s'en fait quelques exportations à l'étranger : le pois vert de l'Aveyron s'envoie jusques dans les colonies occidentales, où il est très-renommé. Du reste, ce qui n'est pas envoyé à l'étranger, et qui excède la consommation des communes rurales, est vendu pour l'approvisionnement des villes et de la marine. Il n'y a point en France de climat particulier à ces sortes de légumes ; on les cultive, en plus ou moins grande quantité, selon les débouchés, ou selon qu'ils sont plus ou moins employés à l'usage et aux besoins de la vie domestique ; c'est pour cela qu'on trouve des champs couverts de pois et de haricots dans les départemens du Tarn, de Lot et Garonne, du Haut et Bas-Rhin, de l'Aisne, etc. auxquels la proximité des villes et les moyens de navigation procurent une infinité de débouchés. Les environs de Soissons, département de l'Aisne, sont sur-tout fertiles en haricots très-estimés : il s'en envoie une quantité considérable à Paris. On évalue, dans ce département, à 18 mille 100 hectares le terrain employé à la culture des légumes : le produit qu'on en retire doit être considérable.

Lentilles.

Les lentilles ne se trouvent pas indistinctement, comme les haricots, dans tous les départemens ; on ne les cultive guères que près des villes ; et quoique ce légume soit propre à procurer une grande ressource alimentaire, cela n'empêche pas qu'il y ait des départemens entiers où l'habitant des campagnes en ignore jusqu'au nom. Cependant la lentille vient dans le terrain le plus pauvre, et même presque dépouillé de végétation : elle donne d'excellentes récoltes dans les sols argileux ; elle sert même à les améliorer.

La lentille est peu employée comme plante fourrageuse, excepté dans quelques départemens du nord de la France. Par exemple, dans le département de la Marne, beaucoup de prairies artificielles consistent en lentilles, dont on fait de fortes récoltes dans les villages qui n'ont que la plus maigre terre. Le fourrage de lentille est excellent, soit sec, soit vert : il est très-bon aux chevaux, il les engraisse et les tient en vigueur; mais il faut prendre garde qu'ils ne le mangent avec trop d'avidité en vert, il leur causerait des maladies; le plus sûr est de le leur donner en fourrage sec. La lentille en feuilles est aussi très-estimée pour les vaches, dans les pays où l'on en connaît l'usage; elle leur donne beaucoup de lait. Les moutons et les cochons sont fort avides de sa graine; la paille de lentilles est celle de toutes les plantes qui convient le mieux aux brebis. D'ailleurs, puisque les lentilles contribuent singulièrement à l'amélioration des terres, puisqu'elles viennent dans les plus mauvais sols, les plus sablonneux, les plus graveleux, les plus crétacés, comment se fait-il qu'on n'ait pas cherché à diriger la culture de cette plante sur une infinité de points qui sont encore restés incultes jusqu'à ce jour? Pourquoi n'est-elle pas un moyen d'alterner les jachères qui désolent la France ?

Choux, Navets, Raves, Betteraves.

Les choux, les navets, les raves et les betteraves se cultivent dans tous les potagers de la France comme un objet d'économie domestique : sous ce rapport, ces légumes ne présentent que des avantages et des produits que tout le monde connaît; nous les considérerons donc comme plantes fourrageuses; mais malheureusement il s'en faut beaucoup qu'ils soient envisagés comme tels par le cultivateur : ce n'est que dans quelques départemens qu'on les emploie comme fourrages.

Dans le département de l'Escaut les navets sont regardés comme une excellente nourriture pour les vaches et les cochons; aussi y en cultive-t-on beaucoup.

Dans la Vendée, après la culture du blé, celle du chou et du navet contribue le plus à la richesse du pays. Ces deux végétaux, et quelques autres encore, tels que la vesce et le blé coupé en vert, font la nourriture des bestiaux qu'on

vent engraisser : le chou qu'on cultive le plus ordinairement est celui qu'on appelle *chou-cavalier* ou *grand chou*.

Dans les départemens de la Corrèze et de la Dordogne les champs sont couverts de raves, avec lesquelles on engraisse les bœufs et les autres bestiaux.

Dans le département du Nord, et dans une partie de celui du Pas-de-Calais, on cultive les choux, les navets, etc. non-seulement comme plantes fourrageuses, mais encore ces végétaux servent à remplacer le vide des jachères : il en est de même dans une partie des départemens du Haut et Bas-Rhin.

Dans la Charente, sur le rapport des cultivateurs les plus éclairés, le préfet estime que la seule méthode possible de cultiver les terres, serait d'y semer des navets.

Dans le Lot et Garonne, on a tenté avec succès la culture de la betterave champêtre : elle est aujourd'hui d'une grande ressource pour les bêtes à cornes.

Dans la Lys, les navets sont cultivés en grand et prennent la place des jachères : ces racines sont d'une ressource et d'un produit immense par les moyens d'engrais et les améliorations qu'elles procurent.

Dans le département de la Marne on trouve des champs entiers de navets, consacrés à la nourriture des bestiaux. Des cultivateurs instruits y ont aussi essayé, avec succès, les betteraves champêtres. Des haricots, semés dans des essartis de bois, y ont aussi bien réussi, et ont donné de belles récoltes : cette culture, à peine connue il y a 20 ans, s'est étendue, depuis la révolution, dans toutes les communes. Les propriétaires qui ont donné régulièrement de ces végétaux à leurs brebis les ont tenues en bon état, et n'ont pas perdu d'agneaux : il est probable que l'introduction de cette méthode produirait les meilleurs effets, si elle avait pour but de faire disparaître les jachères, et si elle était dirigée d'après un cours de récoltes bien entendu. Dans les Deux-Nèthes, la culture des navets est très-soignée : les récoltes, chaque année, s'élèvent au moins à 395 mille 820 myriagrammes (79 mille 164 quintaux).

Voilà, à peu près, sur une grande étendue de pays tel que la France, les seules portions où l'on connaisse l'usage des choux, des navets, des betteraves, etc. comme plantes fourrageuses; et encore le cours de ces récoltes est si mal entendu, qu'il s'en faut beaucoup qu'on en retire tous les avantages qu'on devrait en attendre; cependant, outre que

ces végétaux fournissent un supplément considérable à la nourriture des bestiaux, ils ont le mérite d'améliorer les terres, quand ils sont cultivés selon une bonne méthode. Il vaudrait mieux, sans doute, obtenir cet effet par un moyen productif, tel que celui-là, que par le stérile repos des jachères.

Carotte.

La carotte est une de ces plantes qui offre tant d'avantages par la multiplicité de ses usages dans l'économie rurale et domestique, que nous avons cru devoir la considérer dans quelque détail.

Tout le monde connaît l'usage de la carotte dans les cuisines; aussi cette plante est-elle également cultivée dans tous les potagers de la France. On fait usage, dans la marine, des racines de carottes desséchées et conservées, soit par morceaux, soit en poudre. Les carottes d'Amiens, département de la Somme, sont très-estimées: ce département fournit aux autres une grande quantité de graine.

Mais c'est particulièrement dans l'agriculture et le commerce que l'utilité de ce végétal se fait sentir: sa culture remplit avantageusement le vide des jachères, tous les bestiaux mangent des carottes crues, ils en mangent même les feuilles; sur-tout les bêtes à cornes en sont très-avides. Sous ce rapport, la culture de cette plante n'est pas plus commune en France que celle du chou, du navet et de la betterave, dont nous venons de parler, et ce n'est encore que dans quelques-unes des parties agricoles les mieux cultivées qu'on en connaît l'usage comme plante fourrageuse. L'Escaut, la Lys, les Deux-Nèthes, la Marne, une partie des départemens du Haut et Bas-Rhin, celui du Nord et une partie de celui du Pas-de-Calais, sont les seules contrées où cette culture soit en vigueur. Dans les Deux-Nèthes, on évalue à 386 mille 210 myriagrammes (77 mille 242 quintaux) la récolte des carottes. Dans l'Escaut et la Lys, elle est regardée comme la meilleure nourriture pour les vaches et les cochons. Dans la Marne, elle est nouvellement introduite, et est employée avec succès pour la nourriture des brebis. Dans le Haut et Bas-Rhin, dans le Nord et le Pas-de-Calais, sa culture est vraiment ce qu'elle doit être: elle est un des moyens de remplir le vide des jachères; l'ordre de ses récoltes est assez bien

entendu pour améliorer le sol et procurer un supplément considérable de fourrages.

Il n'y a pas de doute que la culture de la carotte ne soit un des moyens les plus sûrs de préparer la terre à recevoir d'autres semences, telles qu'orge et avoine. On trouve, dans les *Mémoires de la Société Economique de Rouen*, année 1767, Tom. II, le détail d'un grand nombre d'expériences d'un M. Billing, fermier anglais, qui toutes démontrent l'avantage d'introduire, dans tous les endroits où cela est possible, ce genre de culture. On lit, entr'autres, qu'ayant semé, dans les deux extrémités d'une pièce de terre, des carottes sans fumier, et des raves avec beaucoup de fumier, l'orge, qui l'année d'après remplaça les carottes, fut plus belle que celle qui remplaça les raves.

On obtient encore de ce végétal une liqueur spiritueuse, qui, aussi bonne que l'eau-de-vie de grain, offre de plus grands bénéfices. En 1787, M. Homby, sur 1 mille 95 kilogrammes (2 mille 240 livres) de carottes, tira 46 litres (48 pintes) d'eau-de-vie, dont il envoya un échantillon à la société d'agriculture de Paris, à laquelle cette eau-de-vie parut d'un bon goût et très-limpide; le marc de carottes donna une nourriture très-friande pour les porcs, et fournit, à proportion, un plus grand résidu que celui de l'orge et du grain en général; ce qui est un objet important lorsqu'on nourrit des porcs.

L'eau-de-vie de carottes peut donner lieu à une économie considérable des plantes céréales absorbées par la distillation. D'après l'expérience de M. Humby, un acre (plus d'un demi-hectare), produisant 2 mille 240 myriagrammes de carottes, doit donner à peu près 960 litres d'eau-de-vie de la force de celle qu'il envoya: c'est beaucoup plus que tout ce qu'on peut obtenir du meilleur produit d'une pareille quantité de terrain, ensemencé de quelque manière que ce soit. Il porte les frais de culture d'un acre (un demi-hectare environ) de carottes à 200 francs, y compris le fermage, les labours, le sarclage, etc. Autant qu'il peut croire, les frais de l'extraction de l'eau-de-vie doivent se monter à 360 francs; ainsi, évaluant cette eau-de-vie à 1 franc le litre, prix ordinaire de l'eau-de-vie de grains, on voit que ce produit doit donner 400 francs de profit, sans compter les marcs, qui forment un article considérable dans de grands ateliers.

En général, la culture des carottes offre de grands avantages.

avantages. Dans les sols où elles réussissent, elles peuvent servir à alterner et remplir le vide des jachères; une partie peut entrer dans la nourriture de la maison de l'agriculteur, et le reste sert aux bestiaux qui en sont très-friands. Dans les pays privés de raisin et où l'orge est rare ou chère, on aurait de l'avantage à faire de l'eau-de-vie avec des carottes; il est donc utile de tourner les regards des cultivateurs vers cette plante.

Pommes-de-Terre.

Malgré tous les efforts qu'on a faits jusqu'à ce jour pour introduire la culture des pommes-de-terre en France, elle a encore quelques peines à s'établir dans plusieurs cantons; peut-être dans tous les éloges qu'on lui a donnés n'a-t-on pas cherché assez à fixer l'attention du cultivateur, vers les avantages qu'il retirerait de cette culture, comme un moyen d'engrais pour les bestiaux et d'amélioration pour les terres (car c'est une vérité reconnue, que le nombre des bestiaux est dans le rapport de la quantité de leur nourriture, que les engrais sont en proportion des bestiaux, et les récoltes en proportion des engrais). La disette qui a eu lieu en France, pendant quelques années de la révolution, avait forcé nombre de communes rurales à suppléer au déficit du blé et du seigle par la culture des pommes-de-terre. Les marais et les meilleures terres, aussi bien que les terres arides, furent alors couvertes de moissons et de légumes farineux; mais dans cette culture générale, on n'eut en vue qu'un aliment qu'il fallait nécessairement se procurer à défaut de pain, et à peine l'abondance eut-elle reparu, qu'on abandonna les pommes-de-terre, et le cultivateur courbé sous le joug de la routine, n'aperçut point, dans cette nouvelle culture, tous les produits dont elle était susceptible.

Les départemens de la Lys, du Nord, du Haut et Bas-Rhin, sont en quelque sorte les seuls où l'on voit des pommes-de-terre au lieu de jachères.

Dans le département de la Marne, cette culture à peine connue il y a 20 ans, s'est étendue, depuis la révolution, dans toutes ses communes, et y donne les plus précieux résultats pour la nourriture des bestiaux; il est à regretter qu'elle n'ait encore nullement servi à diminuer le nombre des jachères. Elle sert à remplir ce but dans les Deux-

Nèthes, où son produit annuel est évalué à peu près à 2 millions 16 mille 405 myriagrammes (403 mille 281 quintaux). Voilà les seules contrées dans toute la France, où les pommes-de-terre soient considérées comme objet d'économie rurale ; dans les autres, elles ne sont cultivées en grand, que là où elles suppléent au déficit des plantes céréales. C'est ce qui a lieu, par exemple :

Dans les Vosges, où les habitans des montagnes surtout, ne vivent guères que de pommes-de-terre. Leurs culture, suivant le rapport du préfet de ce département, y serait susceptible de bien des améliorations. Il serait possible, en abandonnant de vieilles routines et en semant ce légume avec soin et à la bêche, d'épargner les deux tiers de la semence, et d'obtenir une récolte triple de celle que l'on fait, et d'économiser beaucoup de terrain.

On peut conclure de-là que la routine est une ennemie bien pernicieuse de l'agriculture en France, puisque jusque dans les objets où les moyens de conviction sont si faciles et si simples, deux tiers en moins de semence, et le triple en plus de récolte, ne sont pas des avantages assez réels pour faire abandonner les vieilles habitudes.

Dans les Cévennes (département de la Lozère), on ne cultive guères que la pomme-de-terre ; elle est avec les châtaignes la seule nourriture des habitans ; on n'y connaît aucunement le froment et le seigle.

Les pommes-de-terre offrent encore dans le département de Sambre et Meuse, une grande ressource aux habitans des villes et des campagnes ; elles se cultivent et réussissent dans toute l'étendue du département ; on peut estimer la quantité cultivée, à 400 mille hectares ; il en est de même dans la Haute-Saône, où les habitans voisins des montagnes suppléent au défaut de blé ou de seigle par une grande quantité de pommes-de-terre.

Le Tarn en récolte, année commune, 300 mille myriagrammes (60 mille quintaux), dont quelques communes rurales tirent parti, à défaut de froment, de seigle et autres plantes céréales.

Il résulte que la pomme-de-terre est cultivée dans presque toute la France, soit dans les potagers, comme plante auxiliaire pour la cuisine, soit dans les champs et en grand, et comme objet d'économie rurale ; mais que ce n'est que dans quelques départemens du nord où elle est connue et utilisée comme elle doit l'être sous le dernier de ces rapports.

Artichauts.

La culture de l'artichaut présente un intérêt tout particulier sur-tout près des grandes villes ; elle donne au moins un produit quadruple de celui que fournirait toute autre culture ; c'est-à-dire qu'un arpent de terre, dont la rente est evaluée à 20 francs, serait loué 80 à 90 francs, s'il était planté en artichauts ; aussi cette culture est-elle très-soignée dans les environs de Paris, de Tours, de Lyon, de Marseille, de Bordeaux, de Rouen et antres. Elle doit intéresser d'autant plus le cultivateur, que l'artichaut ne demande pas une terre franche, mais un sol noir, sablonneux et humide ; aussi on peut le cultiver sans aucun préjudice pour le blé, le seigle, l'avoine, etc. Pour se former une idée de ce rapport, sur-tout près des grandes villes, il ne faut que jeter un coup-d'œil sur la culture qui s'en fait en grand à Laon, Chaulny, Noyon et autres endroits voisins.

A Laon, les artichauts se cultivent, pour la plupart, dans la paroisse d'Ardon, située au pied d'une montagne, au midi. On y emploie environ 15 hectares ou 30 arpens qui contiennent 100 verges, à 7 mètres (22 pieds) la verge ; la terre en est noire, sablonneuse, humide ; l'artichaut ne réussit pas aussi bien dans une terre franche, quoiqu'elle soit humide. On laboure à la bêche, à environ 21 centimètres (8 pouces) de profondeur ; on fume avec du fumier de cheval, d'âne ou de mulet, et jamais avec du fumier de vache, qu'on regarde comme trop froid ; c'est aussi avec de la litière de cheval qu'on couvre en hiver les artichauts.

On estime qu'un demi-hectare (arpent) de terre peut produire 6 à 7 mille belles têtes d'artichauts, sans compter les petites qui se forment autour de la principale tige.

Dans les terres légères, l'artichaut, comme beaucoup d'autres légumes, est plus tendre et a plus de goût que dans les terres fortes où il est ordinairement chanvreux ; ceux des jeunes pieds sont meilleurs que ceux des vieux.

Un terrain reste, à Laon, deux ans planté en artichauts : on cultive ensuite à la place, des légumes, tels que les oignons, les épinards, les choux et sans y répandre d'engrais ; deux ans après, on y replante des œilletons ; mais auparavant il faut y mettre de l'engrais. Il y

a lieu de croire que les cultivateurs d'artichauts de Laon, trouvent plus de profit à ne les laisser que deux ans de suite dans la terre où ils les plantent, qu'à les y entretenir plus long-temps, comme on le fait dans les potagers; ce qui suppose qu'en les renouvelant souvent, ils donnent plus de têtes ou de plus belles; on peut sur cela s'en rapporter à leur industrie et à leur intérêt.

Un demi-hectare (arpent) propre à une plantation d'artichauts se loue, à Laon, de 75 à 90 francs. Sans doute ce prix considérable n'est pas dû seulement à l'excellence du terrain, mais à l'avantage de sa situation. En général, les terres qu'on cultive à la main, près des grandes villes, s'afferment plus cher que celles qu'on cultive à la charrue, parce qu'elles rapportent plus.

A Laon, on donne aux bestiaux les feuilles d'artichauts à manger, au lieu de les lier, comme on fait dans quelques pays, pour les faire blanchir, et servir ensuite sur les tables en place de cardons.

Le terroir de Laon peut produire en tout 60 mille têtes d'artichauts, sans compter les petites; il s'en porte 30 à 40 mille à Paris; le reste est pour les villes de Laon, Rheims, Châlons-sur-Marne, et Troyes; Paris en reçoit en outre de ses environs, de Chaulny et de Noyon, en très-grande quantité; mais toujours sous le nom d'*artichauts de Laon.*

On a trouvé la manière de conserver les culs d'artichauts pour en faire usage en hiver dans les ragoûts. On les fait cuire à l'ordinaire; on sépare du calice, les écailles appelées *pailles et foin*: on jette les culs dans l'eau froide où ils se blanchissent. On les arrange sur des claies pour les mettre au four deux ou trois fois, lorsque le pain en a été retiré. Ils deviennent minces, durs comme de la corne; mais ils reprennent leur première forme dans l'eau chaude. On vend à Paris beaucoup de culs d'artichauts séchés.

C'est à Laon, Chaulny et Noyon qu'on les fait sécher. Pour former 489 grammes (une livre) de cette denrée, il faut quarante têtes de grosseur commune.

Asperges.

L'asperge ne se trouve guères que dans les potagers des gens riches ou du moins aisés. Cette plante est trop peu nourrissante, et sa culture exige trop de soins et de frais,

pour que le peuple en fasse usage. On assure qu'il en coûte plus de 200 francs de frais, avant qu'un demi-hectare (arpent) de terre planté en asperges puisse rapporter. Cependant la consommation qu'en font les villes, sur-tout les villes d'une certaine étendue, est assez considérable pour qu'on cultive ce légume en grand dans leurs environs. A Aubervillers, dans la plaine de Saint-Denis, il y a plus de 45 hectares (90 arpens de terre) consacrés à la culture de l'asperge ; cinquante autres villages des environs de Paris s'occupent aussi de la même industrie.

Aubervillers peut fournir à Paris, année commune, 28 à 30 mille bottes d'asperges : 150 personnes ou environ sont employées à cette culture, depuis la fin de ventôse, jusqu'aux premiers jours de messidor.

Dans les environs d'Orléans, il n'y a point de canton ni de terrain particulier consacré à ce végétal ; on le fait venir dans les vignobles, entre les ceps, de 2 mille à 2 mille 500 hectares (4 à 5 mille arpens) de vignes. Ce légume est si abondant dans les marchés de cette ville, que les gens riches qui ont des potagers ne prennent pas pas la peine d'y en planter. Il part d'Orléans, dans la saison, des voitures chargées d'asperges pour Paris, et pour les villes et bourgs des cantons voisins. Les asperges d'Orléans sont en général plus belles que celles d'Aubervillers ; elles ont beaucoup plus de vert ; ce qui dépend du terrain. Le plant d'asperge qui se vend à Paris, est à meilleur marché que celui que l'on tire d'autres villes où ce commerce est suivi, telles que Vendôme, Tours, Niort, Strasbourg, etc.

Melons, Cornichons.

La culture du melon dans tout le nord de la France est artificielle, et ne peut être d'aucun intérêt pour l'économie rurale et domestique ; c'est un fruit trop peu substantiel, et qu'on obtient avec beaucoup trop de soins et de frais pour devenir une nourriture commune : à plus forte raison, il ne serait pas économique de s'en servir pour engraisser les bestiaux, quoique les mulets et les ânes en soient assez friands, et qu'on en donne avec succès l'écorce aux chevaux pour les ragoûter.

Le principal usage du melon est d'être servi sur la table des gens riches. Il n'y a que dans les départemens méri-

dionaux où la culture du melon soit naturelle ; aussi son goût y est beaucoup plus relevé qu'ailleurs. L'année de repos des champs à blé est destinée à l'établissement ordinaire des melonnières ; les plus beaux melons de la melonnière sont choisis et portés aux marchés des villes voisines ; les tardifs ou les mauvais et contrefaits servent à la nourriture des bœufs et des vaches.

Par-tout où la culture du melon est artificielle, ses produits sont en raison de la rareté de l'espèce et de la qualité de ce fruit, qui n'est prisé que par les gens riches ou aisés. A en juger par les soins que tous les jardiniers prodiguent à la culture de ce cucurbitacée, même dans les pays dont le climat n'en favorise pas trop la végétation, on doit croire que ces produits sont considérables ; nous ne croyons cependant pas que sa nature offre autant d'avantages que celle de l'artichaut.

Tout le monde connaît l'usage des cornichons et des concombres. Le Midi les cultive en plein champ, le Nord, sur des couches.

Les Italiens font une confiture excellente de la côte de melon. On confit au vinaigre les jeunes melons lorsqu'ils ne sont pas plus gros qu'une olive. La graine de melon est une des quatre semences froides.

Ail, Oignons.

L'ail est mis au nombre des alimens dans les départemens méridionaux. A Bordeaux, à Marseille, à Montpellier, à Toulon, à Toulouse, etc., etc., on en fait une consommation énorme. Dans ceux du Nord on n'en fait presque point usage. Il n'en est pas de même de l'oignon, qu'on cultive généralement dans tous les lieux de la France.

Dans tous les départemens qui ont quelques débouchés, et près des grandes villes, ces végétaux offrent des produits assez intéressans pour l'agriculture ; l'on y voit des champs entiers couverts d'oignons et d'ail, si c'est dans le midi. Sur les bords de la Dordogne et de la Garonne il y a de petites communes où il se fait un très-grand commerce d'ail et d'oignons qu'on achète pour l'approvisionnement de Bordeaux et des autres villes. Il en est de même des bords du Rhône, du Rhin, et en général des environs des cités populeuses, où le cultivateur récolte de grandes quantités d'oignons ou d'ail, selon l'usage dans lequel on

est de manger l'un ou l'autre de ces végétaux. La nature, d'ailleurs, n'a pas inutilement placé de préférence l'ail dans les climats chauds. La consommation qui s'y en fait peut être regardée en quelque sorte comme un préservatif habituel anti-putride et échauffant, et qui, par conséquent convient au régime diététique qu'exigent les contrées où règnent de grandes chaleurs.

Chicorée, Laitue, Oseille, Epinards.

La chicorée est d'un grand usage dans les cuisines, et se trouve communément dans tous les potagers de la France. Elle est encore employée dans la médecine; mais la chicorée sauvage a plus de vertu que la chicorée domestique.

Dans les départemens de la Meuse-Inférieure et de Sambre et Meuse, la culture de la chicorée a lieu en grand, et fournit une branche de commerce assez considérable. Cette denrée supplée au café, dont presque tout le monde fait usage; la classe du peuple y met jusqu'à moitié et même jusqu'à deux tiers de chicorée. Dans la Meuse-Inférieure on emploie à la culture de la chicorée à peu près 32 hectares (64 arpens), qui produisent 9 mille myriagrammes (18 quintaux) de chicorée. Le département de Sambre et Meuse peut en fournir 15 mille myriagrammes (30 quintaux) préparée; elle coûte dans cet état 5 à 6 cents fr. le myriagramme, 25 à 30 centimes les 489 grammes (la livre).

La laitue, la romaine, ou le chicon, se trouvent dans tous les potagers, et fournissent abondamment des salades d'été. On mange aussi ces légumes cuits, et on prétend qu'ils sont un aliment plus sain. La culture de la laitue est artificielle pendant l'hiver, et n'a d'autre avantage que de fournir au luxe de la table, et de présenter des bénéfices proportionnés à la rareté qui a lieu dans cette saison.

Voilà les seuls produits que donnent ces végétaux en France. On pourrait cependant les cultiver comme plantes fourrageuses, parce que les bestiaux en sont friands, et que ceux qui en mangent donnent plus de lait; mais il paraît qu'on n'y a pas encore pensé.

La culture de l'oseille est une des plus faciles, et a lieu dans tous les jardins, dans ceux du pauvre comme dans ceux du riche. Cette plante, quoique peu substantielle,

est une des plus nécessaires et des plus économiques pour les ménages; elle dure jusqu'à dix et douze ans, pourvu qu'on ait soin de lui couper la tête quand elle commence à vieillir; elle repousse ainsi de nouveaux drageons qui la rajeunissent.

On fait avec l'oseille des eaux distillées; on la conserve pour l'hiver, en la faisant cuire et y mettant du sel: on en fait du sirop; enfin, on en tire un sel essentiel. Tout le monde sait d'ailleurs que la feuille d'oseille a la vertu d'ôter les taches d'encre sur le linge, de dérouiller le cuivre et le fer, et employée avec le sable, de décrasser parfaitement le verre, de colorer les parquets neufs, etc. Tels sont les avantages que l'on retire de ce végétal, qui n'est peut-être pas susceptible d'autres produits.

Quoique la culture des épinards ne demande pas plus d'attention que celle de l'oseille, elle n'est cependant pas aussi répandue, parce que cette plante exige une bonne terre, bien préparée, même du terreau, ce qui n'est pas commode pour tout le monde: d'ailleurs ce végétal n'est pas très-substantiel en lui-même, et il ne figure que parmi les entremêts sur la table des gens riches ou aisés. Dans certains cas, la médecine en prescrit aussi l'usage.

Plantes diverses.

La France produit encore une immense quantité de plantes à considérer sous le rapport de la botanique plutôt que sous celui de la culture, mais qui, pour n'être pas d'une utilité ni d'un usage aussi remarquables que celles dont nous avons traité, n'en présentent pas moins quelqu'intérêt, par les avantages qu'on en retire ou qu'on en pourrait retirer. Nous allons indiquer ici la nature de produit dont plusieurs sont susceptibles.

A.

Absynthe. Elle se cultive dans les jardins, réussit parfaitement en tout climat et en toutes terres, mais elle a plus de vertu dans les pays chauds; elle croît naturellement dans les terres incultes et arides, et on en voit dans les départemens du Var, des Bouches-du-Rhône et de la Lozère. On fait avec cette plante le vin d'absynthe, le sirop, la conserve, le sel, l'extrait, l'huile, l'eau distillée

qu'on trouve chez les apothicaires. L'usage du vin d'absynthe est devenu assez commun; et il y a plusieurs endroits, tels que Rouen et autres, où il prend la place de l'eau-de-vie le matin. On prétend qu'il est stomachique, et qu'il ouvre l'appétit. Quelques brasseurs se servent aussi d'absynthe au lieu de houblon, pour faire la bière.

Agaric, espèce de champignon. On en distingue de plusieurs sortes: l'agaric qui croît sur le larix ou melèze, et l'agaric de chêne, qui vient sur les vieux chênes, les noyers et autres arbres. Les habitans des campagnes s'en servent pour conserver le feu dans leurs maisons; cette matière, macérée dans une lessive ordinaire, puis battue et séchée, est l'amadou blanc, qui devient noir en y ajoutant de la poudre à canon. Quelques ouvriers emploient cet agaric au lieu de noix de galle pour les teintures noires. L'agaric est sur-tout employé en médecine pour arrêter les hémorragies, à la suite d'amputations. L'agaric orange, et en général toute la famille des champignons est une véritable richesse dans les départemens situés par-delà la rive gauche de la Loire. Cette végétation croît avec une rapidité prodigieuse vers les premiers jours de l'automne; et dans le département de la Corrèze, par exemple, les morilles, les champignons-comestibles, le petit agaric des Parisiens, les truffes, sont en si grande quantité, que les hommes en abandonnent la plus grande partie aux animaux.

Angélique. Elle croît naturellement sur les Alpes, les Pyrénées et les montagnes du Puy de-Dôme et Cantal: on la cultive dans les jardins; elle est en usage dans la médecine. Les bonnes qualités de cette plante l'ont fait placer parmi les alimens. Les tiges confites d'Angélique qu'on trouve chez les confiseurs, agréables au goût, par leur saveur aromatique, sont aussi très-bonnes pour fortifier l'estomac; aussi sont-elles admises dans les desserts. Niort, département des Deux-Sèvres, est renommé pour cette espèce de commerce. On en fait encore une liqueur et un ratafia très-estimés.

Aigremoine (*Agrimonia eupatoria*). Elle croît par toute la France, dans les prairies, les champs et les fossés; on en voit beaucoup aux environs de Paris. C'est, en toute saison, un bon ingrédient colorant.

Argentine (*Potentilla fruticosa*). Elle vient par toute la France en abondance dans les lieux humides, le long des chemins et sur le bord des rivières. Les Anglais mangent sa racine en hiver, en guise de panais. Elle est employée avec succès dans les teintures. D'après les expériences de M. d'Ambourney, négociant de Rouen, elle communique à la laine, en la maintenant très-douce, un marron mordoré fort solide. On en tire une eau distillée qui est employée pour nettoyer le visage, pour le hâle et pour les rougeurs.

Arroche (*Attriplex hortensis rubra*). On la cultive comme légume dans les potagers. Elle atteint son accroissement en trois mois, et se recueille ordinairement au mois de juillet. Elle a le défaut de monter trop tôt. Elle est très-utile néanmoins, dans son commencement, pour les soupes et pour les farces, où on l'emploie avec l'oseille à défaut de poirée. Ses feuilles entrent dans plusieurs usages de médecine et de teinture.

Aubergine. Il y en a plusieurs variétés. On la cultive en Provence et en Languedoc, départemens du Var, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault et voisins. On la range dans ces pays au rang des alimens et plantes potagères. Le fruit de l'aubergine est délicat, quoique d'un goût un peu sauvage et fade en même temps. Pour qu'il soit bon, il faut qu'il soit fraîchement cueilli. On le mange cuit sur le gril, au four, ou frit. On en conserve aussi pour l'hiver, en le faisant sécher. Quoi qu'il en soit, cette culture n'offre pas de grands bénéfices.

B.

Bacille. La bacille, *passe-pierre*, *criste-marine*, *fenouil-marin*, croît naturellement sur les côtes maritimes, aux environs de Marseille, de Caen, de Nantes. On cultive aussi cette plante dans les jardins. On coupe ses feuilles sur la fin de l'été, on les confit au vinaigre de la même façon que les cornichons, on les mange ensuite en salade, et on les mêle dans certains mets pour réveiller l'appétit; la consommation qui s'en fait n'est pas considérable.

Bardane. La bardane croît le long des chemins en terre

grasse. M. d'Ambourney, négociant de Rouen, dit avoir brûlé cette plante en vert, entre fleur et graine, dans un trou en terre, en évitant de laisser échapper la flamme; et qu'un kilogramme et demi (trois livres) de ces cendres ont produit 396 grammes (seize onces) de salin alkali très-blanc, et aussi bon que la potasse réverbérée. Cette expérience mériterait l'attention des chimistes, d'autant plus que cette plante est d'une culture aussi facile que féconde, et donnerait, dès la seconde année, des feuilles et des tiges pour en faire de la cendre. La bardane est d'une grande ressource dans la médecine; on en fait des tisannes, etc. etc.

Basilic. Il se cultive en pleine terre dans les départemens méridionaux; mais à Paris et dans les contrées voisines, il faut le semer sur couches en pluviose ou ventose. Sa culture mérite quelqu'attention près des grandes villes où l'on en fait usage dans les cuisines. On se sert de basilic, de sariette, de serpolet et de thym au lieu d'aromates exotiques, avec tant d'art, qu'il est impossible au plus fin gourmet de s'en apercevoir; aussi plusieurs épiciers mêlent-ils ordinairement de ces aromates indigènes avec les étrangers, pour nous les vendre en poudre. Le basilic s'emploie aussi en médecine.

Buglose. La buglose à larges feuilles, toujours verte, se cultive dans presque tous les jardins de la France, où elle est mise au nombre des plantes potagères: on ne se sert guère cependant que de ses fleurs, dont on garnit les salades. Les Anglais font cuire ses feuilles dans les potages, les farces, etc.; et en Irlande on les mange accommodées comme des choux. On emploie plus communément cette plante en médecine. En général, la culture de la buglose, concentrée dans les jardins, n'y occupe qu'une très-petite place, et ne paraît pas y en mériter une plus grande.

Betoine (*Betonica officinalis*). Cette plante, extrêmement utile, croît naturellement en France; presque tous les taillis clairs en sont tapissés. Les feuilles sèches de betoine, mêlées avec du tabac, sont très-bonnes pour fumer. Elle rend les plus grands services dans les teintures, et elle est d'autant plus précieuse, qu'elle abonde sans culture.

C.

Champignon. (Il n'est question ici que du champignon bon à manger, *Boletus edulis*). Les départemens méridionaux sont les seuls qui en produiseut naturellement de recherchés et en grande quantité. Les habitans des campagnes trouvent un certain profit à les cueillir et les porter aux marchés des villes voisines.

On les cultive sur couches à Paris, et ils présentent un bénéfice assez important pour les maraichers. Cette culture ne mérite sans doute aucun encouragement, si l'on considère que les meilleurs champignons ne peuvent que faire du mal à ceux qui en mangent fréquemment. On ne conçoit pas même comment on s'empresse tant à chercher du plaisir dans un aliment aussi douteux (*Voyez* plus haut *Agaric*).

Chardons. On en cultive de trois sortes, le chardon bénit, le chardon Marie et le chardon à foulon.

Le chardon bénit croît naturellement dans les départemens méridionaux. On le cultive dans presque tous les jardins de la France, à cause de ses grands usages en médecine.

Il en est de même du chardon Marie.

Le chardon à foulon, autrement le chardon à carder, se cultive en grand. On en trouve des champs entiers aux environs de Montpellier, d'Elbeuf, de Louviers, en général, dans toutes les contrées où il y a des manufactures de draps. M. Barate, correspondant de la société d'agriculture de Rouen, prétend, dans un Mémoire qu'il a donné, sur le chardon à bonnetier, qu'une terre cultivée en chardons, rapporte les deux tiers plus qu'une terre ensemencée en blé. Il en donne le calcul d'après l'expérience qu'il en a faite : ce calcul est rapporté dans la soixante-dix-neuvième feuille de la *Gazette d'Agriculture* de 1767.

Tout le monde sait d'ailleurs que le chardon à bonnetier est d'un usage indispensable pour lever ou tirer le poil de tous les ouvrages en laine, puisqu'aucune carde n'y peut suppléer, que les plus flexibles manqueraient de ressort, ou détérioreraient le tissu de l'étoffe.

Il est d'un grand débit dans le commerce. La balle de ces chardons, qui consiste ordinairement en dix mille

têtes, ne se vendait pas moins de 50 à 60 francs avant la révolution.

F.

Fenouil. — (*Anethum fœniculum*). Le fenouil, *anis doux*, connu dans quelques boutiques sous les faux noms d'*anis* ou *d'aneth*, vient naturellement dans les départemens formés du Bas-Poitou, du Languedoc et de la Provence. On le cultive dans la plupart des jardins de la France. On le sème au mois de floréal et prairial quand on veut le faire blanchir pour manger en salade, et au mois de ventose quand on veut seulement en recueillir la graine. La plante entière de fenouil est d'usage en médecine. On fait, avec la graine, une liqueur nommée *fenouillette*. Les confiseurs en font des dragées qu'ils débitent sous le nom d'*anis*. On vante beaucoup ceux de Verdun. Le fenouil est aussi employé dans les teintures.

Fenugrec. — (*Trigonella fœnum græcum*). On cultive cette plante dans les jardins et les champs, sur-tout à Aubervillers près Paris; elle croît aussi dans les départemens méridionaux qui bordent la Méditerranée. On fait en France, un assez grand commerce de fenugrec. On envoie sa graine dans les pays étrangers, sur-tout en Hollande et en Angleterre; cette graine sert particulièrement en médecine et pour les chevaux.

Fraisier. — Croît naturellement et se cultive dans presque tous les jardins. Les fraises sont d'un grand produit près des villes, par la grande consommation qui s'en fait. La racine de fraisier est d'un usage fréquent dans la médecine.

Fumeterre. — (*Fumaria officinalis*). Croît dans les champs et dans les jardins. On l'emploie en médecine.

D'après une expérience faite par M. d'Ambourney, négociant à Rouen, une poignée de fumeterre fraîche, prête à fleurir, hachée et cuite doucement, pendant une heure, dans une demi-pinte d'eau, lui a procuré un bain citron, dans lequel un gros de laine apprêté a pris, en une demi-heure, sans bouillir, un beau jaune franc, aussi riche et beaucoup plus assuré que celui de la gaude. Il est également propre à être viré en vert dans la cuve d'Inde; et ce vert ne deviendrait point bleu par l'usage, puisque

la tenacité de ce jaune est égale à celle du bleu. Pour rendre, dit-il, ce bon ingrédient disponible en hiver, il a essayé de faire sécher à l'ombre des plantes cueillies entre fleur et graine, à la fin de messidor, elles se sont bien conservées d'une année sur l'autre, dans un grenier sain et aéré. Leur propriété teinctoriale s'est trouvée pareille à celle des plantes fraîches, en observant toujours de ne pas faire bouillir la laine dans le bain de teinture et d'extraire ce bain par une décoction lente et douce.

La gaude, continue-t-il, reste onze mois en terre, et les gelées tardives du printemps en anéantissent quelquefois l'accroissement; il est beaucoup de pays où elle ne peut pas profiter. On rencontre, au contraire, par-tout la fumeterre qui n'exige aucune culture et qui n'est exposée à aucunes intempéries des saisons; d'ailleurs, cette plante, qui croît spontanément dans les jardins et les champs, peut être multipliée à volonté par ses graines, dans un lieu circonscrit pour en faciliter la récolte; trois mois suffisent à son accroissement, de sorte qu'on la peut semer et recueillir deux fois au moins, chaque année. On ne peut donc trop inviter à la faire cueillir pour l'employer fraîche ou sèche, ainsi qu'à ramasser et semer sa graine; c'est un des riches présens que la nature fait à l'art de la teinture, dont M. d'Ambourney se félicite d'avoir constaté le premier l'utilité. La teinture sur laine y gagnerait beaucoup, quant à la solidité des jaunes purs et de toutes les nuances de la composition desquels il fait partie.

H.

Houlgue. — Il y en a deux espèces. C'est un excellent fourrage, et qui réussit bien, même dans les landes. On la coupe deux fois, et il faut la semer seule.

M.

Mouron. Son débit fait à Paris, un petit article de commerce, tant sa consommation y est répandue. On le donne aux petits oiseaux et principalement aux serins que l'on tient en cage et qu'il rafraîchit. Cette plante est très-commune dans les terrains cultivés.

Mousses. Elles se trouvent presque par-tout; elles se dessèchent promptement et se pourrissent difficilement;

ces deux propriétés les rendent utiles dans les arts et dans l'économie domestique ; elles servent aux pauvres pour faire des couchettes ; au luxe, pour garnir les grottes et les chaumières des jardins anglais ; aux charpentiers, pour calfater les bateaux ; aux maçons, pour lier l'argile dont sont formées les huttes de la misère ; aux emballeurs, pour mettre en caisse des objets fragiles, etc. etc.

Moutarde senevé. Cette plante croît naturellement dans les départemens formés de l'ancienne province de Languedoc et dans les lieux escarpés de la ci-devant Provence. On la cultive dans les jardins ; on la sème dans une terre meuble, au pied d'un mur bien exposé, ou dans une caisse de terreau ; elle lève plutôt et plus sûrement sur des couches. Quelque tems après on la repique, et lorsqu'elle est assez forte pour être mise en place, on la transporte avec toutes les précautions usitées. Quoiqu'on fasse beaucoup usage de moutarde en France, il ne paraît cependant pas que cette culture offre des avantages bien marquans.

P.

Pimprenelle (la grande) (*Sanguisorba officinalis* de Linnæus), et nommée *Burnet*, en Anglais.

On lit dans la *Feuille du Cultivateur* (Introduction p. 145), un extrait d'un Mémoire du citoyen Lefebvre, sur les avantages de la culture de la grande pimprenelle. L'auteur de ce Mémoire la regarde comme un fourrage nécessaire pour suppléer à ceux que les grandes sécheresses altèrent et dont elles diminuent les produits ; il croit qu'elle est propre à fertiliser, ou du moins à rendre utiles les terrains les plus arides ; il s'appuie sur l'expérience des plus célèbres cultivateurs anglais, entr'autres, de MM. *Wihne, Balker, Christophe Baldwin,* et il en résulte que le plus mauvais terrain convient à cette culture ; qu'il doit être préparé comme pour la luzerne ou les navets, et que plus il sera labouré profondément, plus il sera propre à recevoir la graine de pimprenelle, et plus la récolte sera abondante. Il fixe ensuite le temps et la manière de la semer, de la faucher et de la récolter, et enfin il conclut qu'une prairie de pimprenelle dure sept à huit ans ; que si ce fourrage n'est pas préférable à tous les autres, il est au moins très-précieux, parce qu'il est toujours en sève, et qu'on peut conserver l'herbe depuis la fin de fructidor

jusqu'en ventôse, germinal et floréal, où les autres fourrages sont très-rares pour l'ordinaire. L'exemple des cultivateurs anglais, dit-il, est d'un grand poids ; ils auraient cessé de cultiver cette plante, s'ils ne l'eussent pas trouvée avantageuse pour la nourriture du bétail ; il est cependant de fait qu'ils en forment encore aujourd'hui des prairies particulières, et qu'ils ont grand soin de la mêler avec les autres plantes dans les champs, dont ils forment des pâturages.

Poivre d'Inde (*Capsicum annuum*). Cette plante vient naturellement dans les Indes : on la cultive dans nos jardins, où elle est presque naturalisée ; on ne fait usage que du fruit ; on cultive plutôt cette plante pour la décoration des jardins et le plaisir de la vue que pour l'utilité ; cependant le poivre d'Inde sert à plusieurs choses ; on le confit au sucre quand il est vert, et on le mange pour fortifier l'estomac, aider la digestion et dissiper les vents. Les vinaigriers s'en servent pour donner plus de force au vinaigre ; il se mêle avec les cornichons confits : quelques personnes l'emploient dans leurs alimens en place de poivre ordinaire, et le trouvent de meilleur goût.

R.

Réglisse (*Glycyrrhiza siliquosa germanica* de Tournefort). Cette plante vient naturellement dans le Gard, l'Hérault et départemens voisins. On la cultive aussi dans les jardins ; sa racine est seule en usage. On ne fait presque point de tisanes qu'on n'y emploie la réglisse. On prépare, dans les boutiques, trois différens sucs tirés des racines de cette plante, le suc de réglisse blanc, le noir et celui de Blois. On nous apporte d'Espagne une autre préparation de suc de cette racine connue sous le nom de *jus de réglisse*, qui en est uniquement l'extrait. Pourquoi ne pas faire nous-mêmes cette préparation ?

Cette culture est du nombre de celles qui ne présentent pas de grands avantages, mais dont on tire parti, parce qu'elle n'emploie pas beaucoup de terrain.

S.

Scabieuse. Cette plante dont on peut enrichir les prairies artificielles, donne une bonne nourriture aux moutons.

Soude

Soude (*salsola soda*. Lin). Cette plante croît naturellement aux bords de la mer, dans les départemens méridionaux, aux environs de Marseille, d'Arles, le long du Rhône. On la sème exprès aux environs de Montpellier, et on la cultive pour en faire la soude en pierre : sur les bords de la mer et dans les endroits où elle vient naturellement, on n'a que la peine de la cueillir et de la brûler ; la soude, ainsi brûlée et réduite en pierre, est cette masse saline dont on se sert pour faire le savon, la lessive et le verre. Ceux qui s'occupent du travail de préparer ainsi la soude, y trouvent des bénéfices assez avantageux.

T.

Truffes (*Fungus terrestris, tuber, lycoperdon solidum de* Lin.). La truffe est un tubercule informe, presque rond, charnu, qui n'a ni racines apparentes, ni filamens qui en tiennent lieu, ni rien de ce qui constitue une plante.

On trouve quelquefois des truffes aux environs de Paris, à Meudon, Geunevillers, et Choisy ; il y en a aussi près de Chartres, mais elles y sont bien rares ; elles sont communes dans les départemens de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Charente, de la Dordogne, de l'Ardèche, de la Lozère, du Gard, de l'Hérault, du Tarn, de la Haute-Garonne, de l'Aude, du Var, des Bouches-du-Rhône, des Basses-Alpes, des Hautes-Alpes, de la Drôme, de l'Isère et de la Stura, du Pô, etc. (Bourgogne, Angoumois, Périgord, Languedoc, Provence, Dauphiné et Piémont) ; celles du département de la Dordogne sont les plus renommées. Les pâtés et les dindes aux truffes sont un objet de commerce très-important pour la ville de Périgueux ; il s'en fait des envois considérables à Paris, à Rouen, à Lyon, à Bordeaux, et dans toutes les villes riches ; en temps de paix on en fait passer une très-grande quantité à l'étranger, aux colonies même. Un seul cuisinier de Périgueux en vend tous les ans pour plus de 100 mille francs.

Les marchés de Brives, dans la Corrèze, sont aussi très-abondamment fournis pendant l'hiver, de ce comestible ; mais c'est à peu près exclusivement, pour le département la Dordogne, qu'il est un objet de commerce véritablement important. Il paraît aussi que les départemens du Piémont en produisent une grande quantité. L'habitant dresse des chiens à en faire la *récolte*.

PRAIRIES.

Les prairies sont artificielles ou naturelles ; les premières peuvent être considérées sous le rapport du fourrage, des pâturages, des améliorations et du commerce ; et les dernières sous celui du fourrage, du pâturage et du commerce seulement ; cette division est celle que nous allons suivre, comme présentant les résultats les plus analogues à notre genre de travail.

Prairies Artificielles.

Le sainfoin, la luzerne, le trèfle de plusieurs espèces, les pois gris, la vesce, sont en général les plantes dont se composent en France les prairies artificielles. Ces végétaux ne réussissent pas également par-tout ; l'usage des prairies artificielles n'est pas même général. Le sainfoin se plaît dans beaucoup de contrées, et beaucoup de sols lui conviennent ; mais dans d'autres on a tenté la culture sans succès ; la luzerne est assez généralement répandue. Le trèfle occupe sur-tout la partie du nord de la France ; les pois gris et la vesce ne sont en grande quantité que dans quelques départemens. Nous allons d'abord indiquer ceux où l'on cultive indistinctement plusieurs de ces plantes.

Dans la Dyle où la luzerne est presqu'inconnue, les prairies artificielles se composent du trèfle des prés, de petites fèves appelées féveroles, de vesce et de pois gris. Le trèfle est partie pâturé en vert par les bestiaux, partie fauché et récolté en foin, qui fournit un fourrage abondant et seulement pour l'hiver. La vesce et les pois gris sont récoltés en sec, et forment la nourriture du bétail pendant l'hiver, principalement des chevaux, employés dans cette contrée à l'agriculture.

Dans le département de Jemmappe, mêmes prairies artificielles, mêmes emplois que dans la Dyle.

Dans le département du Gard, il n'est pas rare de rencontrer de belles luzernes, de beaux sainfoins et de beaux trèfles, qui donnent d'excellens pâturages pour les bestiaux pendant l'été, et de très-bon foin pour l'hiver.

Dans le département de l'Hérault, toute la plaine qui borde la rivière de ce nom, est presqu'une prairie arti-

ficielle de sainfoin, de luzerne et de trèfle d'un produit considérable; on est obligé de s'en tenir à cette culture, parce que les débordemens annuels de cette rivière inondent cette plaine et perdraient toute autre espèce de récolte. A Pezenas, il y a de très-belles luzernes; elle dure 10 à 12 ans, et est bonne pour tous les bestiaux, excepté pour les moutons qu'elle rend trop gras. On peut croire cependant que cet inconvénient n'a lieu que lorsque la luzerne est donnée en vert; que sèche, elle ne produit pas le même effet, qu'elle est au contraire un excellent fourrage pour l'hiver, dans cette contrée, comme dans toute autre; au surplus, c'est un inconvénient facile à corriger.

Dans le Loir et Cher, les prairies artificielles ont été introduites avec succès; elles sont de trois espèces: luzerne, sainfoin et trèfle. La luzerne dure cinq ans, se coupe trois fois l'année; le produit est d'un plus grand rapport que celui du grain.

On trouve en abondance, dans le département de la Lys, le grand trèfle à fleurs rouges; il sert à alterner les récoltes, et procure en outre des prairies artificielles fort étendues. On y connaît aussi les pois gris et la vesce; aussi il s'y fait un commerce considérable de chevaux et de bestiaux en général.

La luzerne, le sainfoin, le trèfle sont très-communs dans le département de la Marne. On sème ordinairement le sainfoin avec le seigle ou l'avoine; le trèfle et la luzerne avec l'orge. La luzerne est en petite quantité; sa durée varie depuis 7 jusqu'à 15 ans, en raison de la qualité du sol. Le sainfoin y réussit mieux et y est plus cultivé; il vient bien dans les terres blanches légères, mais sur-tout dans les terres rouges; il craint les terrains froids et humides. Le trèfle n'y est pas très-ancien; on le sème aujourd'hui dans beaucoup de communes, où il était absolument inconnu, et il s'y multiplie considérablement. On désirerait que le trèfle fût un des moyens de remplacer le vide des jachères; ce que les cultivateurs ne veulent pas entendre.

Dans le département du Nord, le grand trèfle à fleurs rouges, avec la spergule ou l'espargoule, dite dans le pays *spergui*, composent de nombreuses prairies artificielles; les habitans de cette contrée attribuent à la sper-

gule la propriété d'augmenter considérablement le lait des vaches, et de le rendre plus propre à être gardé.

La luzerne, le trèfle, le sainfoin, sont encore les plantes qui servent à former les prairies artificielles des Deux-Nèthes. Le trèfle y est cependant plus en usage que le sainfoin et la luzerne, et sert à alterner les récoltes; ce qui n'est pas pâturé en vert est récolté en sec, et fournit abondance de fourrages pendant l'hiver. On évalue, année commune, les récoltes, savoir :

En luzerne.........	13,116 quintaux.	65,580 myr.
En trèfle...........	168,093	840,455
En sainfoin.........	57,853	289,266
Totaux.........	239,062 quintaux	1,195,301 myr.

La vesce, les pois gris et le trèfle, sont les prairies artificielles en usage dans le département de la Seine-Inférieure. On évalue à peu près à 24 mille hectares la quantité de terre ensemencée en pois et vesces. Le trèfle est pâturé en vert par les chevaux, les moutons, et surtout par les vaches pendant l'été. Récolté en foin, il sert à nourrir les bestiaux pendant l'hiver. Le ci-devant pays de Caux est peut-être de toute la France celui où l'on récolte les plus beaux trèfles. Il y a des terrains vers le Havre, Montivilliers, Fécamp, dont l'hectare produit jusqu'à 8 à 900 bottes de fourrage sec. Le trèfle sert à diminuer le nombre des jachères dans cette même contrée; mais cela n'empêche pas qu'on n'y en rencontre encore; ce sol, qui ne demande qu'à produire, serait dans le cas de recevoir toutes sortes de plantes, cultivées comme fourrage, et de nourrir un quart plus de bestiaux; mais la routine y a aussi consacré l'usage des jachères, et c'est une loi dont on ne peut s'écarter dans ce pays aussi bien que dans d'autres, sous peine de passer pour mauvais cultivateur; et si l'on y cultive beaucoup de trèfle, de pois et de vesce, c'est moins dans la vue d'alterner les récoltes dont le cours est assez mal entendu, et de remplacer le vide des jachères, que de se procurer les fourrages nécessaires à la nourriture des chevaux employés à l'agriculture, et qui pour cette raison y sont très-nombreux. Aussi ne doit-on pas être surpris que dans un pays

qui passe pour être aussi bien cultivé, la seule nourriture des vaches et quelquefois même des moutons, quand les pois et la vesce sont rares, soit pendant l'hiver, la paille de blé ou d'avoine.

Dans le département de la Somme, le sainfoin dont la culture est assez répandue, est un fourrage excellent pour tous les bestiaux. Dans quelques endroits, à Breteuil, par exemple, on l'estime plus que le grain. Le trèfle incarnat donné en vert aux vaches, leur procure abondamment du lait de la meilleure qualité, et du plus beau jaune. Ces deux plantes forment les prairies artificielles de ce département.

Dans plusieurs autres départemens l'on ne trouve qu'une seule sorte de prairies artificielles où une seule plante à peu près domine et réussit.

Dans le département de l'Aude, on trouve de fort belle luzerne; on la coupe 4 ou 6 fois, selon la quantité de pluie; elle dure quatre à six ans; les vallées mises en luzerne sont aux terres de labour, comme 10 est à 3; c'est-à-dire, que si une portion de terre mise en luzerne est louée 50 francs, la même portion en terre de labour n'est louée que 15.

Les prairies artificielles de l'Escaut sont le trèfle; il reste ordinairement deux ans et demi en terre, est fauché une fois la première année, trois fois la deuxième, et toujours il est donné en vert dans l'étable, et les vaches ainsi nourries donnent un beurre et une crème d'un goût exquis. On ne voit pas pourquoi le trèfle n'est pas récolté desséché pour servir de fourrages d'hiver, et on ne conçoit pas comment des cultivateurs ne sont pas plus éclairés sur leurs propres intérêts; peut-être ceux de l'Escaut croient-ils trouver dans la culture de leurs carottes toutes les ressources dont toutes les autres branches d'économie rurale sont susceptibles.

Il y a des endroits tels qu'à l'ouest et au sud du département de la Gironde, où l'industrie a introduit l'usage des prairies artificielles.

Dans le département des Pyrénées-Orientales, les prairies artificielles sont la luzerne, qui est de la plus grande beauté; elle donne les plus riches récoltes et est la culture la plus lucrative; le foin de luzerne se vend la moitié plus cher que le foin des prés. On l'arrose, mais les arrosemens abrégent sa durée. Elle se coupe cinq fois lorsqu'elle

est arrosée, et dure 7 à 8 ans; et lorsqu'elle ne l'est pas, on ne la coupe que quatre fois, et elle dure 20 et même 30 ans.

De Perpignan à Villefranche, on fait trois récoltes de blé après la luzerne.

Dans les départemens du Nord et du Pas-de-Calais, le colza est cultivé comme engrais et fourrage, et fournit une excellente nourriture aux bêtes à laine.

A Melun, département de Seine et Marne, il y a beaucoup de luzerne; elle dure 10 ans: on la coupe trois fois, et le produit est plus avantageux que celui du blé. A Meaux, la première année, elle ne rend à la première coupe que 50 bottes par hectare; mais après cela, elle en donne 200 et même jusqu'à 250, de 58 à 63 hectogrammes (12 à 13 livres) chaque; la seconde coupe rend 100 bottes, et la troisième 50. L'herbe de la première coupe se donne aux chevaux; celle de la seconde aux moutons, et enfin celle de la troisième aux vaches.

A Avignon, département de Vaucluse, les prairies de luzerne sont des plus abondantes et des plus nombreuses. On la coupe 4, 5 et même 6 fois; elle dure 7 à 8 ans quand on l'arrose souvent, et 10 à 12 quand on l'arrose moins. Ensuite on la laboure, et la terre est tellement bonifiée qu'on fait 5, 6, 7 et même 8 récoltes successives de blé. Un hectare de bonne luzerne donne un produit, converti en argent, de 12 à 13 cents francs.

Tels sont les principaux endroits de la France où l'on cultive particulièrement la luzerne; il ne faut pas en conclure cependant que ce soient les seuls où sa culture ait lieu. La luzerne est, comme nous l'avons déjà observé, répandue sur toute la surface de notre territoire; mais ses avantages étant à peu près par-tout les mêmes, nous nous sommes bornés à indiquer ici ses principaux résultats. De ce que nous avons dit, il résulte que la luzerne, le sainfoin et le trèfle sont, en quelque sorte, les seules prairies artificielles en usage; que la Dyle, le Gard, l'Hérault, Jemmape, le Loir et Cher, la Lys, la Marne, le Nord, les Deux-Nèthes, la Seine-Inférieure, le Pas-de-Calais, la Somme, sont à peu près les seuls départemens où l'on cultive avec succès plusieurs espèces de ces prairies; que le trèfle, les pois gris et la vesce sont fort peu répandus; que du reste le sainfoin et sur-tout la luzerne sont presque les seules prairies connues.

Nous observerons que dans tous les départemens, excepté ceux du Nord, du Haut et Bas-Rhin, etc., qui sont remarquables, avons-nous déjà dit, par une agriculture particulière, la culture de ces plantes a pour but de suppléer au déficit des prairies naturelles, et même de les remplacer dans les pays où il n'y en a pas, et sous ce rapport, elle est très-louable sans doute; mais elle le serait encore plus, si elle se proposait des améliorations, si ces vastes étendues de coteaux en friches, de terrains vagues et de landes incultes étaient mises en prairies artificielles, après y avoir été préparées par d'autres plantes, telles que navets, choux, carottes, lentilles; le nombre des bestiaux de la France augmenterait, et les produits de son agriculture seraient beaucoup plus considérables. On ne peut refuser à la luzerne et au sainfoin la qualité d'améliorer les terres et de les préparer pour le grain. Par-tout où on les cultive, pour emblaver à la suite, le blé est incomparablement meilleur qu'après une année de jachères; cela n'empêche pas cependant de trouver ces jachères même dans beaucoup d'endroits où la luzerne est merveilleusement bien cultivée. Mais une circonstance qui doit beaucoup étonner, c'est que le trèfle est également bon pour préparer la terre, qu'il fournit un des meilleurs fourrages; qu'il a sur-tout l'avantage sur le sainfoin et la luzerne, de pouvoir remplacer le vide des jachères, parce qu'il n'occupe les terres de repos qu'une année, et cependant cette plante, si avantageuse, n'est guères connue que dans les départemens du nord de la France, et elle a toujours éprouvé les plus grandes difficultés de la part du cultivateur par-tout où l'on a voulu l'introduire.

Concluons que notre agriculture se prive de beaucoup d'engrais et d'améliorations, en se restreignant à l'exploitation de quelques prairies artificielles sans rien diminuer de ses jachères, et que si celle de la luzerne semble plus perfectionnée, il ne faut peut-être l'attribuer qu'à l'indispensable nécessité de fournir à la nourriture de nos bestiaux assez nombreux, mais beaucoup moins pourtant qu'ils ne devraient l'être.

Prairies Naturelles.

Il n'y a presque point de département qui ne produise du foin, où l'on ne rencontre quelques pâturages; mais ces foins et ces pâturages sont dans quelques-uns en si pe-

tite quantité, et les produits qui en résultent si modiques, qu'on peut regarder ceux-là comme nuls dans l'estimation de la richesse territoriale.

Nous nous attacherons donc particulièrement aux pays de prairies, c'est-à-dire aux contrées où elles sont une des branches principales de la culture.

Au nord. — *L'Escaut*, la *Dyle*, les *Deux-Nèthes*, le *Pas-de-Calais*, l'*Oise*, l'*Aisne*, la *Seine-Inférieure*, la *Manche*, le *Calvados*, l'*Orne*, l'*Eure*, *Seine et Marne*, la *Marne*, l'*Aube*, *Meuse et Moselle*.

Au centre. — *L'Ille et Vilaine*, la *Sarthe*, les *Deux-Sèvres*, la *Haute-Vienne*, la *Creuse*, le *Loir et Cher*, la *Mayenne*, l'*Allier*, la *Nièvre* et la *Haute-Saône*.

Au midi. — La *Dordogne*, la *Corrèze*, le *Cantal*, l'*Aveyron*, le *Tarn*, *la Haute-Loire*, la *Lozère*, l'*Hérault*, l'*Isère*, la *Drôme*, les *Bouches-du-Rhône*, le *Var*, *Vaucluse*, le *Mont-Blanc*, *Hautes* et *Basses Alpes* et vallées du *Piémont*; tels sont les départemens où les prairies sont d'un grand intérêt, soit par les foins qu'on y récolte, soit par les pâturages qu'on y trouve.

Nord. — Dans le département de l'Escaut, l'ancien pays de Waes offre des coteaux en pente douce et presqu'insensible, qui sont couverts de pâturages abondans; on y récolte peu de foins; la plupart des prés sont pâturés par des chevaux dont on fait beaucoup d'élèves.

Dans la Dyle, d'immenses prairies naturelles fournissent un foin abondant et très-odoriférant, sur-tout sur les bords du canal de Bruxelles.

La récolte du foin dans les Deux-Nèthes s'élève, année commune, à 4 millions 881 mille 610 myriagrammes (976 mille 322 quintaux). Si l'on ajoute à cela les autres plantes fourrageuses cultivées en grande quantité, on conclura que ce département est un de ceux qui doit avoir le plus de bestiaux et d'engrais.

Le Pas-de-Calais est coupé, dans certaines parties, par une infinité de prairies, dont le produit consiste dans des pâturages excellens et abondans; les habitans trouvent sans doute plus de bénéfice à les exploiter de cette manière. On y fait de nombreux élèves connus sous le nom de *poulains du Boulonnais*. On évalue le terrain occupé par les prairies et les pâturages à 11 mille 960 hectares 78 ares.

Une très-petite étendue du territoire de l'Oise, située au nord-ouest de ce département, et faisant partie de l'ancien

pays de Bray, est occupée par des pâturages excellens : les nombreux troupeaux de vaches qu'on y nourrit procurent un beurre de la meilleure qualité, et dont la majeure partie est vendue pour Paris.

C'est sur-tout sur les bords des rivières d'Oise et de Marne qu'on trouve dans le département de l'Aisne beaucoup de prairies qui donnent du foin en abondance et de la meilleure qualité. Ce département est un de ceux qui fournissent à l'approvisionnement de Paris, et par conséquent on doit y trouver peu de pâturages, les cultivateurs trouvant un plus grand avantage à récolter du foin. Cette raison aurait dû les engager à donner plus de soins à la culture des prairies artificielles, qui y est introduite depuis une vingtaine d'années, à la vérité; mais qui n'y jouit pas de toute la faveur qui serait à désirer.

Au nord-est du département de la Seine-Inférieure se trouvent l'ancien pays de Bray et le canton de Neuchâtel; le premier offre de nombreux pâturages, où l'éducation des vaches à lait est suivie avec le plus grand succès. C'est avec ce lait que se fabrique le beurre de Bray, dont il se fait des envois considérables à Paris; c'est moins l'excellence des pâturages et la qualité du laitage, que la manière de conduire les laiteries, qui fait la bonté de ce beurre si recherché. Le canton de Neuchâtel présente aussi de très-bons pâturages; mais non pas en aussi grande quantité; on s'y occupe, comme dans le pays de Bray, du nourrissage des bêtes à cornes. On fait aussi avec le lait du beurre qui est d'une bonne qualité, mais sur-tout des fromages délicieux connus sous le nom de *fromages de Neuchâtel*, et qui donnent lieu à un commerce considérable dans le pays. Un état énumératif de la quantité de bestiaux, qui se trouvaient dans le canton de Neuchâtel en l'an III, porte à 21 mille 379 le nombre des vaches. On trouve encore dans le département de la Seine-Inférieure quelques pâturages situés dans les vallées et où l'on engraisse des vaches; mais ces prés n'ont de valeur et ne se louent très-cher, que parce qu'ils sont très-rares : ils servent tout au plus à prouver que, dans ce département, le cultivateur sacrifie tout pour récolter des grains, et ne fait rien pour se procurer les moyens de nourrir et élever les bestiaux qui multiplieraient ses engrais.

Les bords de la Seine sont les seuls où l'on récolte de très-bons foins, qui servent sur-tout à l'approvisionnement de Rouen.

Les pâturages du ci-devant Cotantin (département de la Manche), ceux du Pin et de Bayeux (départemens de l'Orne et du Calvados), sont de la plus haute importance pour les propriétaires et fermiers de ces contrées; on y élève des bestiaux de toute espèce, mais sur-tout des poulains qui proviennent des étalons du Pin et de Bayeux; c'est de ces deux endroits que vient la race des beaux chevaux normands.

Le pays d'Auge (département de l'Eure) est célèbre par ses pâturages; c'est là que se trouve la fameuse vallée de Cerbon, où l'on engraisse les plus beaux bœufs de la France; la majeure partie est conduite aux marchés de Poissy, pour l'approvisionnement de Paris. Les terres s'y vendent 3 à 4 mille francs l'hectare, et se louent de 90 à 130 fr. Il y a des terres dans la vallée de Cerbon qui se sont vendues jusqu'à 5 mille fr. et plus, et qui se louent plus de 200 fr. Il y a dans ce département des prés si fertiles, que du soir au matin, on voit l'herbe coupée crue de deux ou trois doigts: et cette herbe est tellement substantielle, qu'une seule vache depuis le mois de floréal jusqu'au mois de brumaire y rend chaque jour 15 à 20 litres de lait, dont on fait un beurre délicieux et d'excellens fromages. Un hectare rapporte ordinairement 500 bottes de foin qui donnent en vert 5 kilogrammes, et 3 kilogrammes et demi lorsqu'il est sec.

Le département de Seine et Marne possède d'excellens pâturages : ils sont une des principales richesses des habitans. On y fait une énorme quantité de fromages connus sous le nom de *fromages de Brie*. La proximité de la capitale et la grande consommation qui a lieu de ces fromages fait de cette branche de commerce une très-importante partie des productions agricoles du département.

Les principales prairies de celui de la Marne sont celles qui bordent la rivière de ce nom; elles se trouvent depuis Vitry jusqu'au bas d'Epernay : les foins qu'on y récolte sont de très-bonne qualité, ainsi que ceux des prairies situées le long des rivières d'Aisne, d'Aube, et de Seine; ils sont plus que suffisans pour la consommation des bestiaux du département. Avec des améliorations, et abstraction faite du service des étapes, qui était considérable pendant la guerre, on pourrait avec avantage faire de nombreux élèves de bestiaux, et conduire vers Paris par l'Aube et la Marne une grande quantité de foin.

Dans le département de l'Aube on trouve de riches

prairies qui fournissent beaucoup d'excellens pâturages et sur-tout beaucoup de foin.

On évalue la récolte qui s'en fait à . . .	1,400,000 quint.	= 7,000,000 myra.
Consommation. .	762,000 id.	= 3,810,000
Reste . . .	638,000 id.	= 3,190,000 id.

Cet excédant descend ordinairement à Paris par l'Aube et la Seine. En portant seulement le produit de ces fourrages à 2 francs le quintal tous frais faits, ou 40 centimes le myriagramme, on voit que c'est un article dont le département de la Marne tire 1 million 276 mille francs. Il est malheureux pour son agriculture que ce soit là sa principale production. Son sol est pourtant regardé comme susceptible d'amélioration, en y introduisant l'usage des racines, et des prairies artificielles, sur-tout dans les endroits qui semblent condamnés à la stérilité. Il est certain que les fourrages et les bestiaux fournissent des engrais, qui, employés par une culture bien entendue et convenable au sol, produisent toujours d'utiles résultats et suppléent efficacement l'absence des premiers moyens naturels.

La Meuse est sur-tout fertile en foin; la récolte moyenne est de 9 millions 829 mille 700 quintaux (49 millions 148 mille 500 myriagrammes). On trouve aussi dans la Moselle, département voisin, beaucoup de prairies; il y a des cantons qui offrent des pâturages excellens. C'est sur-tout dans les environs de Gorse que ces pâturages sont renommés. Les foins de la Meuse, la nourriture des bestiaux prélevée, sont consommés par les chevaux de cavalerie, qui sont toujours en grand nombre dans ce département, sur-tout en temps de paix.

Centre. — Les prairies, riches dans quelques cantons, le long des rivières du département d'Ille et Vilaine, sont en général maigres et pauvres; elles ne sont pas fumées faute d'engrais, ni alternées, parce qu'on a toujours si peu de foin, que l'on ne peut en sacrifier une partie pendant quelques années; le foin est réservé pour les chevaux et les bœufs. Les pailles blanches, qui devraient faire la litière des étables, nourrissent les vaches; c'est donc à la grande ressource des prairies artificielles qu'il faudrait s'attacher. En général ce département serait fertile en bons pâturages;

mais l'agriculture, renfermée dans le cercle étroit de la routine, y laisse tout à désirer. Le beurre de ce département passe pour le plus délicat de France, sur-tout celui de la Prévallais.

On trouve dans la Sarthe quelques prairies et quelques pâturages qui présentent d'assez grands avantages.

Dans les Deux-Sèvres, les prairies qui bordent les rivières et les ruisseaux produisent abondamment des foins qui sont d'une qualité supérieure et d'un grand produit pour les cultivateurs; les marais du sud-ouest en donnent aussi une très-grande quantité; mais c'est une herbe haute, large, qui fait un mauvais foin.

La Haute-Vienne offre en général une assez grande quantité de prairies; mais c'est sur-tout dans les montagnes où, grâce aux irrigations, elles sont les plus abondantes: celles des vallées produisent quelquefois des joncs sur les bords. On engraisse dans l'étable avec ces foins un nombre considérable de bœufs, dont la majeure, et la plus belle partie est conduite aux marchés de Sceaux pour l'approvisionnement de Paris: il en est à-peu-près de même du département de la Creuse, pays plus abondant en bétail qu'en grains. On ne trouve point dans ces contrées comme dans celles du nord, de vastes étendues de prairies, où se promènent et pâturent des milliers de vaches et de bœufs; il y a bien une aussi grande quantité de prés, mais ils sont morcelés, et c'est beaucoup quand un propriétaire en possède assez pour engraisser trois paires de bœufs. Les landes ou bruyères qui se trouvent dans certaines parties de ce département offrent encore quelques pacages particulièrement pour les bêtes à laine, mais sans doute ils sont peu importans, puisque les rentes qu'on en tire ne s'élèvent pas au-dessus de 6 francs par hectare.

Le département de Loir et Cher ne manque point de pâturages, qui pourraient donner des produits bien plus importans, s'ils étaient mieux soignés; cependant on y élève des bestiaux dont il se fait un commerce assez considérable. On trouve dans les environs d'Evron, d'Ambrières, de Villaine, et de Sainte-Suzanne (département de la Mayenne), les meilleurs pâturages pour les bestiaux; ce n'est cependant pas dans ce département que l'on achève leur engrais, c'est dans le département du Calvados d'où les marchands viennent les acheter.

La culture des prés du département de l'Allier est en gé-

néral très-étendue et très-soignée; le produit qui en résulte pour l'engrais et la nourriture des bestiaux destinés au commerce et à l'agriculture est une des ressources qui contribuent le plus à l'aisance du cultivateur. Ces produits s'élèvent depuis 4 jusqu'à 8 mille de foin par hectare, 195 à 391 myriagrammes. Les fourrages se consomment presque tous dans le pays, parce que les bestiaux à l'engrais desquels ils sont employés, forment une des branches les plus considérables du commerce de ce département. Il en est de l'Allier, comme de la Haute-Vienne et de la Creuse; les herbages sont partagés entre une infinité de petits possesseurs, et les foins sont récoltés pour engraisser les bestiaux à l'étable; du reste on voit peu de bœufs et de vaches errer dans les pâturages.

Dans la Haute-Saône les prairies couvrent une surface de 17 mille 299 hectares 79 ares.

Dans la Nièvre, de très-bons pâturages nourrissent une très-grande quantité de bestiaux; on évalue à 12 cents seulement le nombre des bœufs qui y sont engraissés pour être vendus et exportés.

Au Midi. — La Dordogne et la Corrèze sont assez fertiles en prairies, où l'on récolte beaucoup de foins; c'est surtout dans la partie méridionale de la Corrèze qu'on trouve des prés abondans et riches, où l'on fait les plus beaux élèves en chevaux connus sous le nom de *chevaux du Limosin*; le haras établi à Pompadour est connu de tout le monde. Au demeurant, ces deux départemens récoltent beaucoup de foins, et, comme dans la Haute-Vienne et la Creuse, on y engraisse à l'étable pendant l'hiver un nombre prodigieux de bœufs que les particuliers vendent à des marchands, pour être conduits aux marchés de Sceaux et servir à l'approvisionnement de Paris.

Le département du Cantal hérissé de montagnes âpres et la plupart stériles, n'a de ressources que dans quelques vallées et dans les pâturages que présentent naturellement ces montagnes. Ils suffisent pour nourrir un assez grand nombre de bestiaux qui font toute la richesse de ce pays. On y fait des fromages qui sont assez estimés, mais qui pourraient être perfectionnés et fournir une branche de commerce beaucoup plus considérable. L'introduction des plantes fourrageuses qui conviendraient à plusieurs parties de cette contrée en augmenterait singulièrement les revenus; mais c'est un pays comme bien d'autres, où l'agricul-

ture est peu éclairée et où la routine est la loi dominante. L'Aveyron a de très-bons pâturages qui ajoutent considérablement à ses richesses.

Dans les montagnes du département du Tarn, les prairies naturelles fournissent le fourrage nécessaire à la nourriture des bestiaux gardés pendant l'hiver; mais dans la plaine cette récolte est insuffisante : ce qui rend, dans cette partie du département les bestiaux moins nombreux. En général s'ils ne sont pas dans ce département en proportion de l'étendue de son territoire, c'est à l'insuffisance de la récolte des fourrages, à la négligence et au refus des colons de suppléer aux prairies naturelles par les prairies artificielles, qu'il faut attribuer ce défaut.

Les récoltes en foin s'élèvent, année commune, à 2 millions 250 mille quintaux (11 millions 250 mille myriagrammes). Dans les vallons ou gorges des montagnes, les pacages sont abondans pendant la belle saison et procurent quelques ressources à un pays qui manque de moyens proportionnés à ce genre de besoins.

La Haute-Loire présente un coup-d'œil plus satisfaisant, quoiqu'elle ne soit pas plus fertile en prairies artificielles, et ce département renommé par la beauté, la bonté et la qualité de ses bestiaux, ne doit tous ces avantages qu'à l'abondance de ses pâturages excellens.

La Lozère récolte beaucoup de foins; mais on trouve sur-tout dans les montagnes de ce département de nombreux pâturages qui nourrissent une quantité prodigieuse de bêtes à laine et de bêtes à cornes; des troupeaux de moutons et de brebis quittent ordinairement par milliers les Basses-Cévennes et les plaines du ci-devant Languedoc vers la fin de floréal, et arrivent sur les montagnes de la Lozère et de la Margerede, où ils vivent pendant l'été; ils regagnent le Bas-Languedoc au retour des frimats. Le seul avantage que les habitans de la Lozère en retirent se réduit au faible prix de la location de ces montagnes et à quelques fumiers.

En général les pâturages de ce département sont immenses et excellens; ils forment avec les bestiaux la principale richesse de cette contrée.

L'Isère, la Drôme, les Hautes et Basses-Alpes, les Bouches-du-Rhône, le Var et Vaucluse, offrent des pâturages qui nourrissent alternativement hiver et été plus d'un million de bêtes à laine: ces pâturages cependant, d'après

un rapport du citoyen Michel, chargé par le Gouvernement de parcourir les départemens, sont susceptibles d'amélioration. Dans certaines parties; par exemple, le seul territoire d'Arles nourrit plus de 300 mille bêtes à laine : il en nourrirait plus de 600 mille si les propriétaires voulaient améliorer leurs pacages; ils sont encore tels qu'ils sortirent des mains de la nature.

Les montagnes de l'Isère, de la Drôme, des Hautes et Basses-Alpes n'offrent de l'herbe que pendant l'été : en hiver elles sont couvertes de neige. Les pâturages des Bouches-du-Rhône, du Var et de Vaucluse ne fournissent au contraire une nourriture saine et succulente que pendant l'hiver; en été, la nature du sol, en général aride, la longueur et l'intensité des chaleurs, ne permettent pas d'y faire paître les troupeaux; ils n'y trouvent plus qu'une herbe rousse et desséchée. C'est pourquoi il part tous les ans au printemps des Bouches-du-Rhône et du Var, 6 à 700 mille bêtes à laine qui vont chercher une nourriture plus fraîche dans les montagnes de l'Isère, de la Drôme, de Gap et de Barcelonette, pour revenir ensuite vers les derniers jours de brumaire paître pendant l'hiver sur leur domaine. On appelle cette méthode de faire passer le bétail d'un pays dans un autre *transhumer.* La dépense de ces troupeaux, dit le citoyen Michel, depuis leur départ des pâturages d'hiver jusqu'à leur retour, répartie sur chaque bête à laine est d'un franc 50 centimes environ par tête, ce qui forme une somme totale de 900 mille francs, qui se répandent dans les départemens de la Drôme, de l'Isère, des Hautes et Basses-Alpes. Cette somme contribue beaucoup à entretenir l'aisance dans des pays peu fertiles.

Il résulte de la situation des divers départemens que nous venons de parcourir, 1°. que ceux du Nord offrent de vastes et riches prairies, où de nombreux troupeaux de bestiaux de toute espèce pâturent jour et nuit dans la belle saison, et où l'on récolte en outre des foins pour l'hiver;

2°. Que ceux du Centre possèdent aussi de riches prairies, mais que l'usage des pâturages y est peu commun; et la grande division des propriétés y fait que chaque particulier récolte des foins dont on engraisse les bœufs à l'étable;

3°. Que les pâturages du Midi consistent, la plupart, dans les montagnes, ressources précieuses dans des pays d'ail-

leurs peu fertiles. Ajoutons qu'une grande partie du ci-devant Piémont abonde en pâturages et par conséquent en troupeaux : les départemens de la Doire, Marengo, Stura et Pô doivent être remarqués pour leurs richesses en ce genre.

Il y a un moyen économique de faire paître les bestiaux dans les prés et les herbages, qui n'est preque point pratiqué en France ; c'est de diviser les prairies par portions, au moyen de claies, et d'alterner la pâture dans ces différentes divisions. On conçoit combien le libre parcours dans un grand herbage détruit inutilement de subsistances par le vagabondage des bestiaux ; que par conséquent on pourrait nourrir plus d'animaux, en ne leur livrant alternativement à brouter que la portion suffisante aux besoins d'un jour ; par-là le bétail laisserait moins de *refus*, se livrerait à moins de gaspillage ; et les usages nouveaux, les procédés d'amélioration s'établissent si difficilement en France, qu'on ne saurait trop souvent rappeler au cultivateur combien la plupart de ces moyens sont simples et naturels.

Fleurs.

Parmi les végétaux que produisent les divers pays de la France, les uns regardés comme indispensables et de première nécessité, sont principalement l'objet de l'attention du cultivateur, et occupent le premier rang dans l'économie rurale ; tels sont, entr'autres, les plantes céréales et fourrageuses dont nous avons parlé : les autres, classés, en quelque sorte, parmi les denrées qui servent à nos besoins secondaires, sont plus ou moins recherchés en raison des localités et de l'usage qu'on en fait, quelquefois même ne sont qu'un objet d'économie domestique ; tels sont particulièrement les légumes. Mais il y a une infinité de végétaux qui sont ou qui peuvent être cultivés plutôt pour l'agrément que pour l'utilité, et qui cependant rapportent des bénéfices assez considérables, parce que c'est le luxe des riches qui les recherche ; tels sont en partie les melons, les asperges et beaucoup de plantes et des fruits rares qu'on n'obtient qu'avec la plus grande peine, et qui se paient toujours excessivement cher. Quoique la culture de ces denrées soit à peine aperçue dans l'ensemble de l'agriculture française ; qu'elle soit reléguée dans

dans des coins de jardin aux environs des villes riches, il n'est pas moins constant que n'exigeant que très-peu d'espace dans un terrain qui souvent n'est pas propre à d'autres usages, elle est extrêmement avantageuse à ceux qui s'en occupent et qu'elle enrichit.

Il faut ranger dans la même classe les plantes cultivées pour l'agrément et le luxe, et sur-tout les fleurs : elles sont souvent dans le cas de payer les peines du jardinier qui se livre à leur culture. L'emploi qu'on en fait dans la parfumerie, les soins, le goût que les amateurs mettent à rechercher des espèces rares, assurent à cette industrie des débouchés passablement productifs. C'est dans cette vue que l'on cultive exclusivement les fleurs dans quelques jardins. Il y a des jardiniers-fleuristes à Paris et aux environs, à Lyon, à Bordeaux, à Rouen, etc.; nous sommes néanmoins dans cette culture inférieurs à nos voisins les Hollandais et les Anglais. Les premiers sont, sur-tout, en possession du commerce des fleurs. Les Allemands se sont adonnés aussi à cette culture, sur-tout à celle des œillets et des oreilles d'ours, dont ils font un commerce considérable. Pour s'en convaincre, il ne faut que consulter les catalogues de leurs fleuristes, où l'on trouve des variétés incroyables mises en vente. Ils ne bornent pas à leur pays ce commerce, ils l'ont étendu en Hongrie, en Italie, dans quelques parties de la France, etc. Il y a quelques années qu'un fleuriste allemand reçut d'Italie des commandes considérables. Il est probable que ce commerce s'étendrait beaucoup plus, et procurerait à ce pays des sommes considérables, si l'on avait trouvé le moyen de diminuer la longueur du voyage; les œillets et les oreilles d'ours peuvent le supporter tout au plus pendant trois semaines ou un mois, quelque soin que l'on prenne pour les emballer.

En France, on pourrait, plus qu'ailleurs, tirer parti de la culture des fleurs. Ses parfumeries, qui fournissent à une partie de l'Europe, sont encore susceptibles d'augmentation; elles pourraient trouver sur notre propre sol les fleurs et les essences dont elles ont besoin, et qu'elles tirent de l'étranger. Il est beaucoup de nouveaux riches qui ont du goût, qui peuvent mettre quelqu'ambition à parer leurs jardins de fleurs choisies, et qui, au lieu d'avoir recours à l'Allemagne, à la Hollande, etc., les trouveraient en France, si elles y étaient cultivées avec

choix. Et quoique l'anglomanie paraisse être la maladie incurable des Français, il serait cependant possible qu'en cherchant à imiter les jardins anglais, on accordât aussi quelque chose à l'empire de Flore, et qu'on fît des sacrifices pour des parterres émaillés de fleurs.

Quoi qu'il en soit, voici un aperçu des produits de la culture des fleurs dans les contrées où elle a lieu pour la parfumerie :

Les environs de Grasse et les îles d'Hyères (département du Var) offrent une multiplicité de plantes odoriférantes de toute espèce ; le jasmin et la rose s'y cultivent, sur-tout pour servir dans les parfums et essences, qui forment une branche de commerce considérable dans ce pays. Il en est de même du département des Alpes-Maritimes d'où Marseille tirait, en 1789, pour 20,000 fr. d'essences (alors importation étrangère, aujourd'hui importation intérieure, puisque ce département a été acquis à la République française).

On évaluait, en 1789, la parfumerie exportée à l'étranger par la voie de Marseille, à 70,000 liv., et celle fournie à l'intérieur par la même voie, à 1,500,000 liv.

Le Var exportait en parfumerie	
pour l'Espagne.	70,000 francs.
pour Naples.	20,000
pour l'Intérieur.	1,500,000
Ce qui fait un commerce pour ce département, de.	1,590,000 francs.
Il tirait de Gênes et de Nice en essences,	20,000
Balance.	1,570,000 francs.

Dans le département du Pô, aux environs de Turin, la parfumerie et les essences présentent aussi une branche productive de commerce.

FRUITS, ARBRES FRUITIERS.

La France est, sans contredit, le pays de l'Europe le plus abondant en fruits de toute espèce, ou, pour mieux dire, tous les fruits particuliers à chaque partie de l'Europe, se trouvent rassemblés dans notre territoire : *oranges, citrons, grenades, olives, mûres, capres, figues, prunes, abricots, pêches, cerises, pommes, poires, coings, fram-*

boises, *groseilles*, *fraises*, *etc. etc.*; tout ce que la sensualité peut désirer de plus recherché en ce genre, est commun dans ce climat favorisé de la nature, et s'y trouve répandu avec profusion. Il est juste que le luxe aille chercher dans un autre hémisphère, aux Indes occidentales, les ananas, les cocos, et tous ces fruits étrangers dont le prix et la rareté font le principal mérite; les gens riches ne se contentent pas toujours des productions de notre climat, quelque saines et délicieuses qu'elles soient, et ils ne leur trouvent pas toujours le mérite d'un ananas fade et mal-sain. Mais comme il y a des riches par-tout, les colons de l'Amérique recherchent de leur côté, avec le même luxe, les fruits d'Europe qui sont susceptibles de transport, et mettent autant de prix et d'orgueil à se les procurer, que les Européens en mettent à servir les productions coloniales sur leurs tables somptueuses. Ce réciproque donne sujet à un commerce de part et d'autre, et répand dans les classes industrieuses l'aisance que le hasard de la naissance leur avait refusée. Heureux quand la balance du luxe est en notre faveur, et quand le Français a moins de besoin que le colon! mais n'arrive-t-il pas souvent le contraire; et quoique nous trouvions chez nous tout ce qu'il y a de plus beau et de plus agréable en fruits, n'importons-nous pas encore plus que nous n'exportons de ces denrées?

Nous eussions bien désiré pouvoir donner un état de la quantité de fruits, sur-tout de poires de bon-chrétien qui s'embarquent à Dieppe, au Havre, à Nantes et à Bordeaux pour nos colonies; mais il nous a été impossible d'avoir des renseignemens sûrs, de même que nous n'avons pu nous en procurer sur les importations en fruits venant de l'étranger: nous nous attacherons donc à donner des aperçus sur cette matière, et à faire connaître la fertilité de notre sol en ce genre.

Pommiers, Poiriers, Cidre, Poiré.

Il n'y a pas de jardins, pas d'espaliers, pas de vergers en France où l'on ne rencontre des pommiers, et sur-tout des poiriers. Les pommes et les poires sont des fruits qu'on trouve généralement par-tout: on cultive ces arbres dans presque tous les départemens, parce que leurs fruits sont

recherchés ; on les cultive dans d'autres, parce qu'ils procurent une boisson aussi saine qu'agréable, connue sous le nom de *cidre* et de *poiré*.

Les départemens où l'on cultive le pommier et le poirier, pour en obtenir du cidre et du poiré, sont : la *Somme*, la *Seine-Inférieure*, l'*Eure*, *le Calvados*, la *Manche*, l'*Orne* et l'*Ille et Vilaine*. Il n'y a que ceux des départemens répondant à la ci-devant Normandie où le cidre soit l'unique boisson des habitans. Dans l'Ille et Vilaine, dans l'Eure, on cultive la vigne concurremment avec le pommier; dans la Somme, où le raisin ne mûrirait pas, on fait simultanément usage de la bière et du cidre.

Le pays de Caux, Seine-Inférieure, quoique produisant des cidres de qualité moins estimée, est remarquable par ses plantations de pommiers, qui y sont l'objet du respect et des soins les plus suivis du cultivateur. C'est sur-tout dans l'espace de 25 à 30 kilomètres (5 à 6 lieues) jusqu'à la mer, en allant depuis Dieppe jusqu'au Havre, qu'on rencontre des vergers dignes de l'attention du voyageur observateur. Ces vergers, qu'on appelle *cours*, dit le citoyen Tessier dans un Mémoire, *Annales de l'Agriculture française*, Tom. I, p. 90, sont environnés de fossés d'un mètre 950 millimètres à 2 mètres 275 millimètres (6 à 7 pieds) de hauteur, sur autant de largeur. Sur ces fossés s'élèvent des arbres de futaie, pressés les uns contre les autres (1), et destinés à fournir le bois de construction et de chauffage nécessaire, et à protéger les pommiers contre les vents de mer, qui détruiraient les fleurs et les fruits, fatigueraient ou renverseraient les arbres. C'est dans ces enclos, qui contiennent quelquefois jusqu'à 10 à 12 hectares, que se trouvent les pommiers et quelques poiriers. Non-seulement on cultive cet arbre avec le plus grand soin; mais encore on porte l'attention la plus scrupuleuse sur sa reproduction : une des conditions des baux, stipule que les fermiers, auxquels on accorde les arbres renversés par le vent ou morts de vieillesse, les remplaceront par une bonne *ente*, c'est-à-dire un bon arbre tout greffé, dont on spécifie souvent la grosseur.

(1) On a reconnu l'inconvénient qu'il y avait à planter les arbres si près l'un de l'autre, combien un plant en souffrait, combien cet usage était peu économique; en sorte que, depuis vingt à trente ans, les plantations se font à 1 mètre 950 millimètres (six pieds) de distance.

La quantité de pommes, dit encore le citoyen Tessier, qu'on retire d'un bel arbre est considérable : le terme moyen du produit de ceux qui sont en très-bon état, est de 10 boisseaux, mesure du pays, qui répondent à peu près à 30 boisseaux de Paris (3 hectolitres). Or, pour faire 1 tonneau de petit cidre, c'est-à-dire de 6 à 7 hectolitres, en y mêlant de l'eau, on emploie 20 boisseaux du pays (6 à 7 hectolitres) de pommes : quatre beaux arbres peuvent donc fournir la boisson d'un homme pendant deux ans.

La durée d'un pommier dépend de plusieurs circonstances, toutes choses étant égales d'ailleurs. Les espèces à fruit hâtif périssent plutôt que les autres. En terrain humide il faut les renouveler plus souvent ; mieux ils sont soignés et cultivés, plus on les conserve de temps. Plantés à 8 ans, ils sont en plein rapport à 25 : ordinairement, quand ils n'éprouvent pas d'accidens, ils subsistent jusqu'à 70 ans.

La Manche et le Calvados sont les contrées qui produisent les meilleurs cidres ; ceux de Touques et d'Isigny, sur-tout, supportent la mer, et sont connus dans tous les pays vignobles, où il prend fantaisie de faire usage de cette boisson.

Le pays de Bray, Seine-Inférieure, produit aussi de très-bons cidres ; le Vexin, département de l'Eure, *idem.* Il s'en fait des envois considérables à Paris. Dans le département de l'Eure le pommier et le poirier sont généralement plantés sur toute la surface de son territoire : toutes les routes, chemins vicinaux, passages, etc. sont bordés d'un double ou triple rang de ces arbres fruitiers. On y fait beaucoup de cidre, qui sert à la consommation des habitans du pays ; le reste se vend pour Paris. On fait, avec le cidre et le poiré, une eau-de-vie que l'on consomme dans le pays ; celle de poiré est la plus estimée. Il en est de même dans la Manche et le Calvados, sur-tout dans les environs de Touques.

Les cidres, qui sont quelquefois très-abondans dans le département d'Ille et Vilaine, sont presque tous consommés sur les lieux ; le quartier de Dol produit un cidre qui supporte le transport sur mer, et même qui s'y bonifie : on en faisait ci-devant des envois aux colonies, où il était fort accrédité.

Le bois de pommier est un excellent bois de chauffage ; il est supérieur au chêne même, quand il ne tombe pas de vieil-

lesse : il est assez dur pour servir, au tour, à faire des chevilles et des fuseaux de moulin.

Le bois du poirier sauvage est très-dur, et on l'emploie aussi pour les rouages de moulin; mais celui du poirier cultivé est beaucoup plus tendre : il est naturellement rougeâtre, doux, compact, uni ; il sert aux menuisiers pour des parquets, et aux ébénistes, pour la marqueterie, aux tourneurs, et sur-tout aux luthiers. Les graveurs en bois le recherchent aujourd'hui avec soin, sur-tout depuis qu'on a multiplié les manufactures de toiles et de papiers peints. Les branches et les troncs caverneux fournissent aussi un excellent bois de chauffage, mais inférieur au pommier.

La poire et la pomme, cultivées pour manger, sont les fruits qui se conservent le plus long-temps, et qui procurent de plus longues jouissances : ils sont communs dans tous les jardins, dans tous les vergers ; mais c'est particulièrement dans le département d'Indre et Loire, et dans les pays méridionaux où ils se trouvent plus abondamment. Il se fait, comme nous l'avons déjà observé, des exportations assez considérables de *bon-chrétien* à l'étranger : l'élite de ces fruits se paie jusqu'à trois francs la pièce ; et près des grandes villes, en général, le cultivateur ou jardinier retire les plus forts bénéfices de la culture de ces fruits.

C'est principalement dans les départemens d'Indre et Loire, de Lot et Garonne, des Bouches-du-Rhône, et généralement dans la ci-devant Provence et le ci-devant Languedoc, que les habitans des campagnes préparent les poires tapées qu'ils vendent chèrement à la ville : il s'en fait des exportations considérables tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.

Rouen fait des gelées de pommes qui sont très-renommées.

En général, à considérer les diverses espèces de pommes et de poires, les préparations si variées dont elles sont susceptibles pour les desserts, on peut conclure de la richesse qu'elles procurent aux départemens qui en font un objet de culture particulière.

Sur le Commerce du Cidre.

La quantité de cette boisson qui n'est pas consommée ni convertie en eau-de-vie, dans le pays qui la produit, devient un objet de commerce et d'exportation assez con-

sidérable : Paris en est à peu près l'unique, ou du moins le principal débouché ; mais sa consommation en ce genre varie, et est en raison inverse de l'abondance du vin ; de manière que quelquefois le port du Louvre reçoit jusqu'à 12 mille muids de cidre par an, et quelquefois aussi il n'en reçoit que 2 ou 3 mille. On peut porter les arrivages, année commune, à 6 mille muids (24 mille hectolitres), qui, au prix moyen de 20 francs l'hectolitre, donnent un produit de 480 mille francs ; tous ces cidres sont dans le pays à environ la moitié de ce prix.

Châtaigniers, Noyers.

Si le châtaignier a ses partisans, il a aussi ses détracteurs. Parmi les agronomes qui ont écrit sur cet arbre, il en est qui en on dit beaucoup de bien, d'autres beaucoup de mal. Nous ne croyons point devoir rassembler les opinions que chacun a bien voulu émettre, ni les comparer entr'elles, pour en tirer une conclusion quelconque. Nous nous sommes imposé la tâche de réunir des faits pour présenter le plus de résultats possibles ; et telle est la marche que nous allons suivre encore à l'égard du châtaignier et du noyer.

Que l'on dise du bien ou du mal du châtaignier, il n'est pas moins vrai qu'il offre les plus grandes ressources dans beaucoup de départemens.

Le cocotier, cet arbre précieux, qui fournit la nourriture et le vêtement, n'est peut-être pas beaucoup plus utile dans l'Inde que ne l'est en France, le châtaignier, cet *arbre à pain*. Il est constant que tous les départemens ne produisent pas également le blé, de quelqu'espèce qu'il soit, qu'il y a des contrées malheureuses qui n'en récoltent pas du tout ; que le châtaignier y fournit un supplément de nourriture aussi économique que saine et abondante : et il est au moins incertain qu'il pût être supplée par d'autres moyens à ce déficit. Au surplus, ce n'est pas là le seul bien que procure cet arbre ; et si son fruit est utile, son bois a bien aussi ses avantages.

Voici, avec quelques données sur les produits du châtaignier, les départemens où il est cultivé en grand et où il entre dans le cadre des revenus territoriaux ; nous y joindrons aussi le noyer, parce qu'on le trouve presque dans tous les endroits où l'on cultive le châtaignier.

La récolte des châtaignes dans l'Ardèche fait une partie

de la richesse de ce département ; outre qu'elle fournit un supplément considérable à la nourriture des habitans de ce pays, elle procure encore des capitaux à l'agriculture. Sur une longueur de plus de 10 kilomètres (deux lieues), depuis l'Ardèche jusqu'aux montagnes, les coteaux à l'ouest de la vallée, c'est-à-dire à gauche en montant, forment une vaste et épaisse forêt de châtaigniers, qui fournissent les excellens marrons connus sous le nom de *marrons de Lyon*. Frais, ils vont à Lyon, d'où ils se distribuent sur-tout à Paris; desséchés, ils se transportent dans les départemens environnans. On les vend sur-tout aux marchés d'Aubenas.

C'est mal-à-propos que quelques écrivains ont mis au nombre des excellentes productions du département du Rhône, les marrons: ce territoire produit bien à la vérité quelques châtaignes, quelques marrons; mais outre qu'il n'y sont pas d'une qualité supérieure, ils n'entrent pas pour la millième partie dans le commerce qui s'en fait à Lyon.

On lit à ce sujet dans la *Feuille du Cultivateur* (Introd. p. 373) une note historique de Lamoignon Malesherbes, qui fera sûrement plaisir à quelques - uns de nos lecteurs : « Les environs de Lyon ne produisent point de marrons; ceux qu'on nomme *marrons de Lyon*, viennent, les uns du Dauphiné, et les autres du Vivarais (département de l'Ardèche); mais les meilleurs qu'on envoie de Lyon à Paris viennent de plus loin ; on dit que c'est du Luc en Provence : or, je suis allé au Luc, je m'en suis informé, et j'ai vu qu'au Luc et aux environs, il n'y a pas plus de marroniers qu'à Lyon. J'ai interrogé les gens du Luc qui les envoient, et j'ai su par eux que le pays où viennent les marrons du Luc est une vaste forêt au milieu de la Provence, qu'on nomme *les Maures*, et le lieu d'où l'on fait venir les marrons du Luc, est une petite ville des Maures, nommée *la Garde de Frênet;* quelqu'un du pays m'a dit que quand on veut avoir les meilleurs de tous les marrons, il faut les faire venir d'un autre lieu des Maures, nommé *Couloubrières*. »

Le *noyer* offre aussi une grande ressource dans l'Ardèche où l'on ne cultive pas de plantes oléagineuses.

Les départemens de la Corrèze, de la Haute-Vienne, de l'Aveyron et de la Dordogne, principalement ces derniers présentent sur presque toute leur étendue, des forêts de châtaigniers. Ce n'est pas qu'il s'y fasse un commerce

de châtaignes bien étendu, il se borne presqu'à l'intérieur des pays même ; mais la consommation qui s'en fait sur les lieux est considérable. Pendant six mois au moins de l'année les habitans des campagnes, les métayers, domestiques et ouvriers ne vivent presque que de ce fruit : on n'en fait point de pain, comme quelques écrivains ont prétendu, on fait cuire les châtaignes dans un grand vase, devant ou sur le feu ; on en retire la première peau, et elles sont servies ainsi dans un autre vase autour duquel on se réunit pour les manger. Ces habitans trouvent ce mets délicieux. Ce qu'il y a de certain c'est qu'il est économique, nourrissant et abondant dans ces contrées. Juge Saint-Martin (*Feuille du Cultivateur*, *introduction page* 372) dit, en parlant du Limosin, « que des châtaigniers greffés depuis 20 ans, placés dans un bon terrain et entretenu de labour, donnent annuellement un grand panier de fruits ; parvenus à leur grandeur naturelle, ils en donnent plus de deux ; un de ces paniers suffit pour repaître, pendant deux jours, la famille d'un laboureur composée de dix individus de différens âges. Un homme de travail mange à dix heures du matin, dans les petits jours, environ trois cents châtaignes blanchies (cuites comme nous l'avons déjà indiqué), qui pèsent un kilogramme 226 grammes (2 livres et demie), et ce qui est bien étonnant, c'est qu'il les mange sans boire. Il ne lui faut pas d'autre aliment jusqu'à 6 ou 7 heures du soir ; cette quantité de châtaignes remplit deux fois le vase dans lequel il fait ordinairement sa soupe. Il résulte de ce détail, que le fruit de chaque pied de châtaignier, l'un compensant l'autre, peut fournir à la moitié de la nourriture d'une famille entière, pendant deux jours : ou, ce qui revient au même, qu'un pied de châtaignier de bon produit, nourrit journellement une famille à laquelle il faudrait au moins 9 kilogrammes 780 grammes (20 livres) de pain bis, qui valent année commune plus d'un franc dans ce pays.

Quoique ce ne soit pas là une base qui puisse s'appliquer aux autres départemens, et en effet le châtaignier rapporte beaucoup plus dans la Dordogne, elle peut cependant donner quelques idées de l'avantage de la culture de cet arbre dans les départemens où le pain est rare.

Le châtaignier est, de tous les arbres, le plus utile aux habitans de ces départemens ; son fruit les nourrit, son bois sert à faire les cercles de futailles, les courbes de bateaux,

les échalas dans les lieux où l'on cultive la vigne; on en tire une énorme quantité de planches et de merrain, dont quelques-uns font un commerce considérable avec Bordeaux.

Les habitans des Alpes-Maritimes, répandus dans les montagnes, ne vivent que de châtaignes. Les départemens de la Doire, du Pô et de la Stura, dans le Piémont, récoltent aussi ces fruits en abondance.

Dans quelques parties de l'Ille et Vilaine le châtaignier est l'arbre à pain.

Les marrons de la Haute-Loire sont encore un objet d'exportation assez lucratif pour ce département.

Ceux de la Sarthe sont renommés par leur grosseur et par leur saveur et forment une branche de commerce assez considérable.

On peut aussi comprendre dans la grande culture du département des Deux-Sèvres les châtaigniers.

Dans le département du Tarn, la récolte des châtaignes s'élève, année commune, à 1 million 500 mille myriagrammes (300 mille quintaux).

Fruits du Midi ; Fruits secs.

Quoiqu'on rencontre dans toutes les parties de la France des arbres fruitiers, tels que cerisiers, pêchers, abricotiers, pruniers, etc., c'est principalement dans les départemens méridionaux où cette culture donne les plus beaux produits, mérite la plus grande attention. Le climat, la température de ces contrées leur assurent un avantage marqué sur toutes les autres. Les prunes qu'on ferait sécher aux environs de Paris, fussent-elles de même espèce que celles qu'on fait sécher à Castellane, n'auront jamais la même qualité et ne seront jamais aussi charnues ni aussi douces. Il n'est pas présumable que la différence provienne de la manière de les préparer; cette méthode n'est pas un secret: elle pourrait être aussi bien connue dans le nord que dans le midi de la France. Il est probable encore que cette différence ne provient pas davantage du mode de culture; c'est donc au cru et au climat qu'il faut se reporter. C'est donc du midi que nous tirons les plus beaux fruits secs, qui sont pour ce pays une grande richesse, et c'est ce que nous allons indiquer en parcourant les divers départemens méridionaux.

On récolte dans l'Aveyron beaucoup de prunes qu'on

fait sécher, et dont il se fait un grand commerce à Saint-Antonin, entre le Lot et l'Aveyron; il se fait des exportations considérables de pruneaux qu'on envoie dans les ports de la Méditerranée et du Ponent.

Le département d'Indre et Loire est le seul des départemens non méridionaux, où l'on récolte abondamment des prunes, qu'on fait sécher, et qui sont de la meilleure qualité; on en envoie dans toutes les parties de la République, et même à l'étranger une énorme quantité sous le nom de *pruneaux de Tours*.

Le Lot et Garonne produit sur-tout d'excellens pruneaux, très-renommés et en grande quantité; il s'en fait des envois considérables pour Bordeaux, Paris, et les principales villes. Il s'en fait des exportations jusques dans les ports de la Baltique; on les dit anti-scorbutiques.

La campagne de Digne, dans les Basses-Alpes, abonde en pruniers : c'est une calamité publique lorsque ces arbres n'ont pas de fruits. Digne fait un très-grand commerce de toutes ces productions.

La campagne de Saint-André (également Basses-Alpes) abonde en arbres fruitiers : les poires, les pommes, pêches, prunes, amandes, abricots, y sont communs et excellens.

A Castellane (*idem*), beaucoup d'arbres fruitiers : les pruneaux de Castellane jouissent de la plus grande réputation.

Dans les Alpes-Maritimes, la campagne de Nice étale tous les arbres fruitiers connus en Europe; mais sur-tout on y cultive les orangers et les citronniers. A Mento, près Monaco, douce température, des jardins baignés par les eaux de la mer pendant une demi-lieue, une forêt d'orangers et de citronniers dont les fruits sont l'unique richesse du pays, et cette richesse est considérable.

Il n'y a pas de jardins dans le département de l'Hérault, qui ne soient garnis d'orangers, de citronniers et de grenadiers, ainsi que nous l'avons déjà observé.

Le Golo nous fournirait les meilleures oranges et les meilleurs citrons, si l'agriculture n'y était pas si négligée. La culture des orangers et des citronniers y réussit en plein vent; il s'y fait quelque commerce de limons : il en est à-peu-près de même dans le Liamone.

La Drôme produit beaucoup d'amandes, et l'amandier y est traité avec soin.

Le département du Var produit des oranges, des citrons,

des pêches, des abricots, des cerises, des prunes, des câpres, des jujubes, des avelines, etc. Outre le commerce qu'il fait des fruits de son cru, il a des relations avec tous les autres départemens dont nous venons de parler, et leur achète beaucoup de leurs produits qu'il exporte par la voie de Marseille. Les câpres y sont confites au vinaigre, les oranges, cédrats confits au sucre; les pêches mises à l'eau-de-vie. Les pruneaux, dits *de Brignolles*, dont on ôte les peaux, et les figues sont mises en boîtes; les amandes douces sont en partie expédiées en coque, d'autres à nu, enfin une autre partie employée à faire de l'huile et des pâtes; les raisins secs,[1] dits *de caisse*, les jujubes, avelines, marrons, citrons, etc. s'exportent dans les grandes cités; ce sont sur-tout les environs de la ville de Grasse et les îles d'Hières qui offrent les plus belles et les plus riches plantations d'orangers, de figuiers, de citronniers, etc.

Le département des Bouches-du-Rhône offre la même nature de fruits : ses olives, picholines, ses câpres, raisins, figues, amandes, fruits secs de toute espèce, lui rapportent ordinairement un produit de 250,000 francs.

Il y a, outre les départemens méridionaux, quelques contrées qui offrent des avantages à l'habitant par quelques espèces de fruits qu'on y récolte. C'est ainsi que dans la Limagne (departement du Puy-de-Dôme), le produit des cerises et autres fruits est immense. Non-seulement il peut suffire au paiement des impositions, mais souvent la récolte d'un verger de très-petite étendue est affermée de 7 à 8 cents francs.

C'est ainsi que dans le département des Vosges, principalement à Fontenay et au val d'Ajol, on cultive un grand nombre de merisiers dont le fruit fermenté produit par la distillation une liqueur connue sous le nom de *kirschen-wasser.*

Noyers, Oliviers, Mûriers, Huiles, Savons, Soies.

L'agriculture, les manufactures, le commerce sont regardés avec raison comme bases et sources uniques de la richesse des nations; cependant il ne faut pas croire qu'on puisse encourager isolément ces trois branches de l'industrie nationale; il y a entr'elles une telle liaison que leur prospérité collective dépend d'un système bien en-

tendu de prospérité individuelle; car si les manufactures sont plus florissantes que l'agriculture, par exemple, chacun veut être manufacturier, parce qu'il retire de plus gros bénéfices de ses capitaux, et si la beauté, la qualité des objets manufacturés donnent l'avantage d'une augmentation de capitaux, ils s'écoulent d'un autre côté par l'accroissement proportionnel des importations de matières premières, que l'agriculture ne fournit plus en si grande quantité, ou qu'elle ne fournit plus du tout. L'équilibre qui doit exister entre l'agriculture, les manufactures et le commerce est le problême à résoudre qui doit occuper tous les hommes d'état, tous les philosophes, tous les économistes, parce qu'il nous semble que c'est de cette balance que dépend celle de notre commerce avec l'étranger. C'est, sans doute, ce qui engagea l'abbé Raynal à proposer 120 mille francs à la société royale d'agriculture de Paris, pour servir de prix à la question suivante : *Une agriculture florissante influe-t-elle plus sur les manufactures que l'accroissement des manufactures sur la prospérité de l'agriculture?*

Il existe en France des manufactures destinées à employer les produits de certaines branches agricoles; par exemple, les soieries, les savonneries, les manufactures d'huile, les soies sont dues à la culture du mûrier, les huiles à celle de l'olivier, du noyer et des autres plantes oléagineuses dont nous avons déjà parlé. La soie, les huiles et savons sont les principales branches de la richesse industrielle de la plupart de nos départemens méridionaux; et ces richesses sont considérables : c'est une vérité dont le lecteur se convaincra aisément par les résultats suivans.

Les Bouches-du-Rhône produisent les huiles les plus fines et les plus délicates de toute la France; on y cultive deux espèces d'oliviers; l'un qui résiste au froid et l'autre qui ne vient que dans les terrains bien exposés à la chaleur.

L'olivier qui a la propriété de résister au froid, est celui que les Romains cultivaient sous le nom de *litiane*, appelé en langue provençale *aglaudan*; les espèces d'oliviers qui donnent l'huile fine, dite *d'Aix*, doivent être réservés pour les terrains d'une exposition favorable, et les aglaudans pour les autres. On trouve, sur-tout aux environs d'Aix, beaucoup d'oliviers.

Le département de l'Hérault offre presque par-tout un

mélange d'oliviers et de mûriers, dont on tire un assez grand parti ; les huiles de ce département sont renommées. Son territoire, à mesure qu'on approche de Montpellier, se couvre de plus en plus d'oliviers et d'autres arbres fruitiers. De Narbonne à Montpellier, c'est une vallée des plus fertiles ; les oliviers et les mûriers y sont de la plus grande richesse : il en est de même des environs de Miravaux, de la plaine comprise entre Montpellier et Lunel, pays admirable, excellentes terres labourables, entremêlées de vignes plus ou moins garnies d'oliviers et de quelques mûriers ; en général, ce département offre, dans presque toutes ses parties, les plus belles et les plus riches plantations d'arbres fruitiers. Une succession constante de fleurs et de fruits, des campagnes couvertes d'oliviers et de mûriers, des jardins remplis d'orangers, de citronniers, de grenadiers, des prairies où la verdure ne se flétrit jamais ; telle est l'idée générale qu'on doit se former de ce pays, si favorisé par son climat

Dans le département du Gard, on rencontre les oliviers et les mûriers principalement dans toute la vallée de Narbonne à Nîmes ; le territoire de ce département fournit de l'huile excellente et de très-belles soies. L'industrie des habitans ne se borne pas seulement à l'éducation des vers à soie ; on y trouve aussi beaucoup de manufactures où se fabriquent une grande quantité d'étoffes de soie qui donnent lieu à un commerce considérable.

Les oliviers naturels au Golo, naissent et croissent sans soin ; l'huile d'olive en est estimée, mais il s'en fait peu de commerce ; il en est à peu près de même du Liamone. En général, l'indifférence des Corses pour l'agriculture est telle qu'ils ne daignent pas même faire attention aux trésors que la nature étale dans presque toutes les parties de l'île ; ils ne sont point inquiets sur la manière de se procurer la nourriture, le châtaignier leur fournit toujours abondamment un fruit qui ne leur coûte aucunes peines.

Les environs de Manosque, petite ville située dans la partie méridionale du département des Bouches-du-Rhône, sont couverts d'oliviers et d'arbres fruitiers ; la récolte des olives s'y élève à plus de 100 mille écus ; beaucoup de plantations de mûriers produisent beaucoup de soie. Manosque est très-commerçante ; ses exportations en huiles sont considérables ; les oliviers abondent pareille-

ment dans le territoire de Volx. A Amiot, les oliviers y sont cultivés avec soin ; à Corbiéres, la récolte des olives est très-considérable.

Toutes les parties du département de la Drôme fournissent à leur consommation en huile ; en général elles sont grasses et de médiocre qualité. L'hiver de 1789 y détruisit les oliviers qui, nonobstant la mauvaise qualité des huiles, formaient un grand revenu, et alimentaient un commerce considérable. Les mûriers y sont de la plus grande ressource ; tous les propriétaires cultivent cet arbre, et chacun élève des vers à soie ; on peut évaluer à 3 millions le produit annuel de la vente des cocons.

Le bois de mûrier est employé au chauffage et aux constructions, ainsi que celui de l'olivier sauvage.

On lit dans un extrait d'un Mémoire de la société de Vaucluse, adressé dans une lettre du citoyen Waton, au citoyen Tessier (*Annales de l'Agriculture Française*, Tom. 8, p. 92 *et suiv.*), les observations suivantes sur le mûrier et l'olivier de ce département :

« Les beaux oliviers qui ornaient nos coteaux ont presque tous disparu ; ceux qui restent n'offrent plus que de vieux troncs malades, et qui n'ont plus cette origine vierge qui peut seule les rendre assez robustes, pour résister aux extrêmes, dont se compose actuellement la température de nos climats. Les jeunes plants n'ont aucune vigueur, et chaque hiver frappe de mort un grand nombre d'entr'eux. Le cultivateur qui plante des mûriers songe rarement à faire un bon choix ; l'éducation des vers à soie est abandonnée à une routine aveugle ; aussi ces insectes précieux périssent-ils souvent lorsqu'ils touchent au terme de leurs travaux, et donnent toujours des cocons d'une qualité inférieure, et en moindre quantité que dans les départemens voisins.

» Le commerce des cocons et fils de soie alimente les fabriques de soieries ; cette branche de notre industrie a beaucoup souffert. Dès avant la révolution, la mode, en introduisant l'usage des gases et des mousselines, porta un coup funeste aux manufactures de soie ; la filature tomba, et par contre-coup la culture du mûrier perdit son principal objet, et cet arbre disparut en plusieurs endroits par la hache ou faute de soins. En supposant que le commerce des soieries et leur usage reprissent faveur dans l'Europe, par des circonstances quelconques, il fau-

drait encore plus de 20 ans avant que les productions des matières premières fussent en pleine activité. »

Avant la chute des belles fabriques de Tours, on cultivait avec beaucoup de soin le mûrier dans le département d'Indre et Loire. Présentement cet arbre si utile, a presque totalement disparu. En 1785, la récolte de soie s'éleva, tous frais faits, à 384 mille francs; en 1786, elle fut de 336 mille francs, également tous frais faits; c'est donc une grande perte pour ce département. La soie alimente une industrie importante dans les six départemens du ci-devant Piémout. On y a remarqué que les mûriers des coteaux graveleux et secs sont préférables à ceux des terrains humides.

Le département du Var offre aussi des plantations d'oliviers et de mûriers; les olives y sont saumurées, les huiles de qualité inférieure commercées en savons, les fines réservées pour la table; toutes les soies sortent de ce département en matière première pour être ouvragées dans les ateliers ou manufactures des départemens du Rhône et du Gard. Les environs de la ville de Grasse et les îles d'Hyères, sont sur-tout remarquables par de nombreuses et de belles plantations d'oliviers. Le produit des plantations a un quart de plus de valeur dans le canton de *Draguignan;* c'est-à-dire, qu'il y a des premières qualités de ces fonds qui peuvent donner jusqu'à 800 francs l'hectare à un propriétaire qui fait exploiter par lui-même, et que dans les autres endroits du département, ces mêmes fonds ne seraient pas loués plus de 460 à 480 francs l'hectare.

Le commerce d'huiles et de savons que ce département fait par la voie de Marseille, le rend un des plus importans de la République; en 1782, il avait un avantage considérable dans la balance du commerce; en 1789, il importait par la voie de l'Espagne, pour 150 mille francs d'huiles d'olive, et pour 500 mille francs de soude. Ses exportations s'élevaient à; savoir :

A *l'extérieur*.........	121,000 f.	savons.
A.....................	60,000	huile d'olive à manger.
A *l'intérieur*. TOTAL...	181,000	
A.....................	9,000000	huiles pour la bouche et les fabriques.
A.....................	4,000000	savons.
TOTAL....	13,181,000	

Mais

Mais il s'en faut beaucoup que ce département jouisse aujourd'hui d'aussi grands avantages. La supériorité de nos ennemis sur mer, ayant fermé, pendant la guerre, tous les ports de la Méditerannée, le prix des huiles à augmenté d'un tiers par la cessation de la concurrence dans les marchés de celles d'Espagne, d'Italie et de la Grèce, que la guerre maritime à écartées de nos ports. L'Italie devenue manufacturière en ce genre, emploie ses huiles et partage celles du Levant; la matière première manque donc aux savonneries de la ci-devant Provence; ainsi successivement et à fur et mesure que les fabriques de savon se multiplieront en Italie, le nombre diminuera en Proveuce, jusqu'à celui strictement suffisant pour consommer les huiles locales et celles du Levant, que les ports de Gènes et de Livourne, mieux placés, n'arrèteront pas. En temps ordinaire, l'importation moyenne des huiles étrangères est portée à 23 millions. Il est vrai que la plus grande partie est fabriquée, raffinée et revendue.

Toutes les communes du département des Bouches-du-Rhône étaient peuplées d'oliviers, qui formaient une des principales branches de la richesse du pays. Les variations survenues dans l'état de l'atmosphère de ces climats; variations qu'il paraît qu'on doit attribuer aux déboisemens immodérés, ont rendu la température actuelle si peu favorable à cet arbre précieux, qu'il y languit et meurt de toutes parts : c'est une perte énorme pour le département, qui exportait, année commune, 120 mille quintaux d'huile, ou 600 mille myriagrammes, qui, a raison de 45 francs le quintal, ou les 5 myriagrammes, produisaient une somme de 5 millions 400 mille francs : puisse cette triste leçon servir au moins à la replantation des forêts! Les olives préparées entraient aussi pour quelque chose dans le commerce des fruits secs. (*Voyez* cet Article.)

On voit par ce résultat qu'il est essentiel d'encourager la plantation et la culture des oliviers, dans une proportion égale aux besoins de nos manufactures; et comme l'olivier ne se plaît que dans quelques climats exclusivement, ces mêmes besoins doivent rendre plus importante que jamais la culture des plantes, arbres et arbrisseaux qui peuvent donner une huile d'une récolte assez facile et d'un débit assez certain pour devenir un objet de commerce. Nous avons traité plus loin des plantes qui don-

nent l'huile : nous placerons ici les arbres dont les fruits sont oléagineux.

Après l'olivier se présentent, sous ce rapport, dans la famille des grands arbres, les pins et sapins, le hêtre et le noyer. Le fruit du hêtre, appelé *faîne*, long-temps abandonné aux porcs, auxquels il procure une graisse molle et qui ne peut se conserver, donne une huile estimée, qui, extraite avec soin, a beaucoup de finesse, et a, par-dessus l'huile d'olive, l'avantage de se conserver en vieillissant. La Convention, lorsque le territoire était cerné d'ennemis qui forçaient la France à se borner à ses seules ressources, provoqua, par des décrets et instructions, la multiplication des fabriques d'huile de faîne. On estimait alors qu'un quintal (5 myriagrammes) de ce fruit, rendait presque 2 myriagrammes d'huile.

A la même époque, et par les mêmes causes, l'on publia des instructions sur l'extraction des huiles de la famille des pins, sapins et mélèses. Le sapin *abies* et le pin cultivé, le maritime et le sylvestre furent indiqués comme les espèces dont les graines ou cônes étaient les plus fertiles. Le rapport des produits donnait un kilogramme d'huile pour un myriagramme de graines, ou 1 dixième. Malgré nos besoins et des essais d'un aussi heureux augure, ces fruits sont tombés en discrédit. Les noyers sont extrêmement multipliés au centre, et dans quelques contrées du midi de la France (*Voyez* l'Article des Forêts). On exprime des noix une huile qui, fraîche, est assez agréable à manger ; plus vieille, elle perd de cette qualité ; mais elle entre encore dans une foule d'autres usages. A cet égard, le noyer est une grande ressource pour les départemens dans lesquels ne se trouvent pas les autres végétaux d'où s'extrait l'huile. L'usage de celle de noix, connu depuis long-tems, se maintient toujours.

L'huile de noix est d'un usage général dans le département des Hautes-Alpes, dont la partie méridionale est couverte de noyers; et les habitans connaissent à peine celle de Provence, malgré le voisinage. Dans le département de Marengo (Piémont), le noyer réussit beaucoup mieux que l'olivier.

Les départemens de l'Isère, de la Drôme, de l'Ardèche, du Tarn, des Deux Sèvres, d'Indre et Loire se livrent avec le plus grand succès à la culture du noyer et à ses pro-

duits. Cet arbre réussit aussi dans plusieurs départemens du nord, notamment dans celui de l'Ourthe.

Les baies du cornouiller sanguin, arbrisseau très-multiplié dans les haies, et qui croît avec facilité dans les lieux pierreux et arides, donnent aussi une huile bonne à brûler, et qui peut de plus servir aux manufactures : 15 myriagrammes de ces baies donnent presque 2 myriagrammes d'huile. On extrait encore des pépins de raisin une huile bonne à tous les usages, compris celui de la table : ces pépins, abandonnés ordinairement après la vendange, pourraient être mieux employés à suppléer au déficit que nous éprouvons de cette substance, puisque 5 myriagrammes de pépins bien secs rendent plus d'un dixième d'huile clarifiée. Enfin on trouve dans le ci-devant Briançonnais un arbrisseau appelé par Villars *prunier briançonnais*. Le noyau de ces fruits donne l'huile fine connue sous le nom d'huile de *marmotte :* cette huile, douce comme celle d'amande, mais plus inflammable, se vend dans le pays presque le double de l'huile d'olive.

Nous pourrions citer plusieurs autres espèces d'arbres et d'arbustes, dont plusieurs parties peuvent être employées utilement par les arts; mais leur usage n'étant pas encore très-répandu, nous nous dispenserons d'en faire ici l'énumération.

Nous ne passerons pas néanmoins sous silence le *fusain commun*, ou *bonnet de Prêtre*, arbrisseau plus utile qu'agréable. Son bois obéit au ciseau, et peut être employé quelquefois aux ouvrages de sculpture : les luthiers en font usage. On en fait des vis, des fuseaux, des cure-dents, des lardoires et d'autres instrumens. Dans quelques pays, après avoir divisé ses branches par copeaux longs et minces, on frise régulièrement les lanières, et on les réunit pour en former de petits balais qui servent à chasser les mouches. Les dessinateurs se font des crayons avec les baguettes de fusain, qu'ils réduisent en charbon dans un tube de fer rougi au feu, et bien fermé. Ce crayon est propre à esquisser, parce qu'il s'efface facilement ; mais quand on le taille, il faut faire la pointe sur un des côtés pour éviter la moelle. Les fruits de cet arbrisseau sont employés par les teinturiers, qui s'en servent pour trois couleurs, le vert, le jaune et le roux : pour avoir la première, on en fait bouillir les graines, encore vertes, avec de l'alun. Ces fruits sont

âcres, purgatifs, émétiques; on les dit pernicieux au bétail. Le vinaigre, dans lequel ils ont bouilli, guérit radicalement la gale des chevaux et des chiens. Les gens de la campagne les font sécher au four, les réduisent en poudre, et en saupoudrent la tête des enfans pour tuer la vermine.

VIGNES, VINS, EAUX-DE-VIE, VINAIGRE.

Vigne.

La France, d'après l'estimation d'Arthur Young, cultive la vigne dans une étendue qui forme à-peu-près la 26e partie de son territoire (1). Sur 130 millions d'acres, la vigne, selon cet auteur, en occupe environ 5 millions, qui, à 175 francs par acre, donnent un produit brut de 875 millions. Dans ce calcul, il porte la consommation à 10 centimes par jour pour chaque individu, et la population à 25 millions d'habitans. Il estime le produit, pour le propriétaire, à 460 millions. Si les produits bruts de l'ancienne France étaient de 5 milliards 240 millions de livres, la vigne, aux calculs d'Arthur Young, en donnerait elle seule environ la sixième partie.

Ce célèbre agronome a divisé la France dans son excellent Voyage Agricole, en trois parties, relativement à la culture de certains végétaux remarquables, l'olivier, le maïs, et la vigne. La ligne de démarcation de la culture de la vigne, part, selon lui, de *Guerande* (Loire-Inférieure) et se prolonge obliquement en passant à 20 ou 25 kilomètres (4 ou 5 lieues) au nord-ouest de Paris jusqu'à *Coucy*, 15 kilomètres (3 lieues) au nord de Soissons (Aisne). Il y a, dit-il, des vignobles à la *Roche-Guyon*, à *Caillon* un peu au nord de la ligne; il y en a à *Beauvais*, ce sont les plus éloignés; on en voit peu entre Laval, Mayenne et Angers. La France, depuis 1787, n'a point changé à cet égard et ne changera probablement point. Toute cette grande étendue de l'ouest qui renferme la Picardie, la Normandie et la Bretagne, paraît en effet peu propre à la culture de la vigne.

(1) Il est peut-être inutile de remarquer qu'il n'est ici question que de l'ancienne France; le voyage d'Arthur Young, fait en 1787, 1788 et 1789, ne laisserait aucun doute.

A l'occasion des dépenses qu'entraîne cette culture, et de ses produits, l'auteur de l'article *Vigne*, dans le *Dictionnaire d'Agriculture*, fait des calculs d'après lesquels il invite le Gouvernement à donner les plus grands encouragemens à la culture de la vigne, et même à l'encourager de préférence. Quelle que soit l'exactitude de ces calculs et la solidité des bases sur lesquelles ils reposent, nous pensons avec le citoyen *Tessier*, « que le Gouvernement ne doit pas plus encourager la culture de la vigne » que celle du blé. Ces deux cultures sont suffisamment » encouragées par les consommations : tout ce qu'on doit » désirer, c'est que le Gouvernement ne les gêne pas. Il » faut laisser faire, quand les branches d'industrie sont en » activité et bien alimentées. On arrachera des vignes, si » le vin devient à vil prix ; on en plantera, s'il prend » faveur. Comme il est prouvé que ce ne sera pas aux » dépens des terres à blés, le Gouvernement n'a rien à » craindre. Le seul service qu'il puisse rendre aux propriétaires des vignes, c'est de leur tenir les débouchés toujours ouverts. Ces vérités auraient pu paraître autrefois » des paradoxes, ou au moins fort étranges ; aujourd'hui » elles sont de nature à être reconnues par tous les hommes » susceptibles de réflexion. »

La France, par ses vignes, compense tous les genres d'infériorité de sa culture. Cependant il n'est pas moins vrai de dire que ce beau côté de la culture française est encore assez loin du degré de perfection auquel il pourrait atteindre.

Pour donner une idée de son produit actuel, il nous suffira de présenter, en allant du midi au nord, le tableau des frais et du produit annuel d'un arpent ou demi-hectare de vigne, dans les principaux vignobles. Dans les avances, nous comprenons le salaire du vigneron, les frais d'échalas, d'engrais, de fûts et de vendanges, l'intérêt à 10 pour 100 des avances, une indemnité pour les fléaux extraordinaires, tels que la grêle, et qui ne font point partie des crises communes : cette indemnité ne peut guères être mise au-dessous du dixième du prix moyen total ; la privation du revenu pour les cinq années du renouvellement des vignes, les frais de culture, pendant ce renouvellement, et ceux de replantage, proportionnels, dans la répartition, au temps que dure la vigne. Le produit brut se compose du prix des poinçons ou barriques de vins.

fournis par chaque arpent (1) : le produit est ce qui reste après le prélèvement des frais et avances de toute espèce (2).

Département des Bouches-du-Rhône (Provence).

Territoire de *Marseille* et d'*Aix*.

Produit brut, 6 barriques et 2 tiers.....	120 fr.	» c.
Avances	62	
Produit net.....................	57 fr.	50 c.

Département du Gers (Armagnac).

Territoire d'*Auch* et de *Lectoure*.

Produit brut, 4 pièces, au prix moyen de 8 francs..............................	32 fr.	» c.
Avances............................	27	40
Produit net.....................	4 fr.	60 c.

Département de Lot et Garonne (Guienne).

Territoire d'*Agen* et *Bordeaux*.

Produit brut, 4 barriques à 25 francs....	100 fr.	» c.
Avances...........................	80	50
Produit net.....................	19 fr.	50 c.

Il n'est ici question que du vin marchand ou commun, qu'on charge ordinairement pour la Hollande et les îles.

Département de l'Isère (Dauphiné).

Produit brut, 9 charges (112 bouteilles la charge) à 12 francs....................	108 fr.	» c.
Avances	78	60
Produit net.....................	29 fr.	40 c.

(1) La barrique ou poinçon est estimée ici au contenu de 240 pintes (2 hectolitres 28 litres).

(2) Ces Tableaux sont extraits de ceux insérés à l'article *Vigne* du *Dictionnaire d'Agriculture*.

Département de la Charente-Inférieure (Aunis).

Produit brut, 5 barriques à 8 francs....	40 fr.	» c.
Avances..............................	35	50
Produit net......................	4 fr.	50 c.

Département de la Corrèze (Bas-Limosin).

Territoires de *Saillant*, *Allasac* et *Bouttesac*.

Produit brut, 5 barriques à 30 francs....	150 fr.	» c.
Avances..............................	142	50
Produit net......................	7 fr.	50 c.

C'est à tort, en quelque sorte, que nous parlons du bénéfice net; il s'en faut plus de 25 francs qu'il n'en existe réellement. Il ne s'en trouve ici que parce que les avances ne comprennent point, comme dans les autres tableaux, la reprise du non-rapport de la vigne pendant son renouvellement, qui a lieu très-fréquemment. La culture de la vigne serait donc plus onéreuse qu'avantageuse dans ce département; il est probable qu'elle cache quelque vice.

Départemens du Puy-de-Dôme et du *Cantal* (Auvergne).

Produit brut, 8 poinçons à 20 francs....	160 fr.	» c.
Avances..............................	138	65
Produit net......................	21 fr.	35 c.

Département du Rhône (Lyonnais).

Territoires de *Limonie*, *Sainte-Colombe*, *Saint-Georges-de-Renein*, *Côte-Rôtie*.

Produit brut, 15 pièces à 50 francs......	750 fr.	» c.
Avances..............................	606	30
Produit net......................	143 fr.	70 c.

Il n'est point ici fait mention, dans les reprises ou avances, du renouvellement de la vigne, parce qu'on pro-

vigne au lieu de replanter; mais les frais de provignage ne sont presque point inférieurs à ceux de replantation.

Département du Jura (Franche-Comté).

Territoires de *Salins*, *Arbois*, *Lons-le-Saunier*, *Poligny*.

Produit brut, 12 feuillettes à 12 francs...	144 fr.	» c.
Avances...........................	124	»
Produit net.....................	20 fr.	» c.

Département du Cher (Berri).

Territoire de *Vatan*.

Produit brut, 4 poinçons à 24 francs.....	96 fr.	» c.
Avances..............................	95	90
Produit net.....................		10 c.

Département de la Nièvre (Nivernais).

Territoires de *Pouilly*, *Irancy* et *Mesvres*.

Produit brut, 19 poinçons à 22 fr. 50 cent.	427 fr.	» c.
Avances............................	331	70
Produit net.....................	95 fr.	30 c.

Territoire de *Clamecy*.

Produit brut, 5 poinçons à 30 francs....	150 fr.	» c.
Avances............................	127	50
Produit net.....................	22 fr.	50 c.

Département de la Côte-d'Or (Bourgogne).

Territoires de *Châlons-sur-Saône*, *Beaune* et *Dijon*.

Produit brut, 3 poinçons ou la queue et demie ou 6 feuillettes à 150 francs les 4 feuillettes..................................	225 fr.	» c.
Avances............................	136	»
Produit net.....................	89 fr.	» c.

Digitized by Google

Dans la Haute Bourgogne, les vins n'ont pas le prix que nous venons d'assigner; mais la quantité compense la qualité, et le revenu de l'arpent est à peu près le même.

Départemens de la Côte-d'Or et *de l'Yonne* (Bourgogne).

Territoires de *Semur* et d'*Avalon*.

Produit brut, 6 poinçons à 25 francs....	150fr.	» c.
Avances............................	106	30
Produit net......................	43fr.	70 c.

Département de l'Yonne. (Bourgogne).

Territoire d'*Auxerre*.

Produit brut, 5 poinçons, mesure de Paris.	400fr.	» c.
Avances............................	273	»
Produit net......................	127fr.	» c.

Département d'Indre et Loire (Touraine).

Produit brut, 4 poinçons à 40 francs la première qualité ou le vin noble............	160fr.	» c.
Avances............................	121	90
Produit net......................	38fr.	10c.

Même remarque qu'au département du Rhône.

Département de la Mayenne (Anjou).

Produit brut, 3 poinçons à 24 francs.....	72fr.	» c.
Avances............................	64	40
Produit net......................	7fr.	60 c.

Nota. Sans le provignage, le produit net suffirait à peine aux reprises du renouvellement.

Département de Loir et Cher (Blaisois).

Territoire de *Blois*.

Produit brut, 8 poinçons à 30 francs.....	240fr.	» c.
Avances............................	215	»
Produit net......................	25fr.	» c.

Nous n'entendons parler ici que des vins de première qualité, qui sont généralement assez rares dans ce département. Le produit net de la plus grande partie des vignes de ce territoire est presque nul : serait-ce parce qu'elles sont en petite culture?

Territoire de *Vendôme*.

Produit brut, 10 poinçons à 20 francs...	200 fr.	» c.
Avances..............................	170	»
Produit net......................	30 fr.	» c.

Département du Loiret (Orléanais).

Territoire d'*Orléans*.

Produit brut, 6 poinçons à 30 francs	180 fr.	» c.
Avances..............................	144	90
Produit net......................	35 fr.	10 c.

Territoire de *Gien* (Sologne).

Produit brut, 4 poinçons à 25 francs.....	100 fr.	» c.
Avances..............................	93	30
Produit net......................	6 fr.	70 c.

Territoire de *Romorantin* (Sologne).

Produit brut, 12 poinçons à 20 francs...	240 fr.	» c.
Avances..............................	206	30
Produit net......................	33 fr.	70 c.

Le prix du vin serait bien certainement au-dessous de celui que nous avons porté si les communications étaient plus faciles; mais on éprouve dans ce pays autant de difficulté pour recevoir que pour donner; aussi les récoltes ne sortent-elles pas. Comme elles sont presque toujours au-dessous de la consommation, la vigne doit donner à son propriétaire un revenu passable : c'est aussi ce qui a lieu, comme on le voit.

Territoire de *Pithiviers* et de *Montargis* (Gatinais).

Produit brut, 6 poinçons à 25 francs.....	150 fr.	» c.
Avances..............................	141	80
Produit net..........................	8 fr.	20 c.

Département de la Sarthe (Maine).

Produit brut, 5 poinçons à 24 francs.....	120 fr.	» c.
Avances..............................	81	30
Produit net..........................	38 fr.	70 c.

Département d'Eure et Loir (Beauce).

Territoire de *Chartres*.

Produit brut, 8 poinçons à 40 francs....	320 fr.	» c.
Avances..............................	254	»
Produit net..........................	66 fr.	» c.

Territoire de *Châteaudun*.

Produit brut, 6 poinçons à 30 francs....	180 fr.	» c.
Avances..............................	160	35
Produit net..........................	19 fr.	65 c.

Département de la Seine (Isle-de-France).

Territoire des environs de *Paris*.

Produit brut, 12 poinçons à 40 francs...	480 fr.	» c.
Avances..............................	381	30
Produit net..........................	98 fr.	70 c.

Département de la Marne (Champagne).

Produit brut, 5 barriques à 50 francs, prix commun des vins ordinaires..........	250 fr.	» c.
Avances..............................	216	95
Produit net..........................	33 fr.	5 c.

Les vins fins produisent beaucoup plus que les vins communs : les frais de culture sont les mêmes, et le prix bien supérieur. Si les vignes qui les rapportent produisent moins que les vignes communes, la qualité de ces vins, par leur prix, l'emporte sur la quantité qu'on retirerait en vins communs.

Département de l'Aisne (Soissonnais).

Produit brut, 10 muids à 25 francs.	250fr.	» c.
Avances.	204	30
Produit net.	45fr.	70 c.

Vin.

Si les produits de la vigne n'occupent pas le premier rang, ils tiennent au moins, et bien certainement, le second dans l'échelle de nos richesses territoriales. La consommation en vins est immense, à la vérité, en France; mais l'exportation qui s'en fait, est aussi fort considérable. Nous y reviendrons plus bas.

Il est fort difficile de dire au juste la quantité de vin que produit la France. Tous les ans il se fait des changemens dans la culture de la vigne, on ensemence des terres à vignes; on plante en vignes des terres à blé. La même quantité de vignes ne fournit pas d'ailleurs la même quantité de vin, etc. etc. Aussi les opinions des auteurs qui ont parlé de ce produit sont-elles fort différentes à cet égard. On peut au moins comprendre que cette quantité doit être immense, avec une population d'environ 35 millions d'hommes, dont près des trois quarts font usage de vin, sur-tout quand on songe encore à l'emploi journalier qu'on en fait pour la fabrication des eaux-de-vie, du vinaigre, et à l'exportation annuelle qui supposerait seule une production considérable. M. de Vauban estime la quantité de vins récoltés en France d'après le nombre d'arpens de vignes, et la porte à 36 millions de muids, année commune. Cette estimation est trop forte, comme toutes celles du même auteur. L'abbé d'Expilly, en adoptant la même base de calcul, ne l'évalue qu'à 6 millions 400 mille muids, ce qui paraît bien faible; car ce ne serait, déduction faite de l'exportation, qu'un huitième de pinte environ de consommation par jour

pour un individu, en supposant, comme le font certains auteurs, la consommation intérieure égale à l'exportation.

L'auteur de *l'Étude de la Politique*, qui a suivi la méthode fondée sur l'étendue de la consommation, ne donne pas un résultat plus satisfaisant. Il établit la consommation individuelle et journalière à un quart de pinte, ce qui lui donne 7 millions 603 mille 680 muids par an. Si on ajoute à ce total une quantité égale pour l'exportation et 3 millions de muids pour les eaux-de-vie et vinaigres, on aura pour récolte annuelle 18 millions 207 mille 360 muids de vin. L'auteur de *La France Agricole et Marchande* porte la consommation à un huitième de pinte par jour, et trouve pour résultat, non compris les eaux-de-vie et le vinaigre, 7 millions 603 mille 680 muids de vin. M. Lavoisier ne la porte qu'à 7 millions 203 mille 125 muids (1).

Il serait inutile de multiplier les citations : nous ne ferions que prouver ce que nous avons avancé plus haut, qu'il est extrêmement difficile de déterminer au juste la quantité de vin qu'on récolte en France. On a dû voir aussi, d'après les raisons que nous avons données, et qui ont motivé notre conclusion, que les deux méthodes que nous avons rapportées pour l'estimation des grains (*Voyez* cet article) ne pouvaient servir ici comme elles l'ont fait alors. Dans cette incertitude sur l'approximation plus ou moins grande des calculs précités, ne pourrait-on pas prendre un terme moyen? De cette manière l'estimation

de M. de Vauban étant de	36,000,000 muids
L'abbé d'Expilly	6,400,000
L'auteur de *l'Étude de la Politique* . .	18,207,360
L'auteur de *La France Agricole et Marchande*.	7,603,680
M. Lavoisier	7,203,125
TOTAL	75,414,165
On aurait, pour terme moyen. . .	15,082,893 muids.(2)
	41,327,126 hectolitres.

(1) Toutes ces estimations ne comprennent que l'ancienne France.

(2) Le muid de Paris, dont il s'agit, contient 288 pintes (2 hectolitres 74 litres).

La consommation de Paris fournit encore un moyen de connaître celle de la France. On la portait avant la réunion du territoire conquis, au 1.2e. D'après ces données, la consommation de Paris, présentant suivant les droits d'entrées un article de 36 millions pour la consommation des vins, il s'ensuivrait, en ajoutant un 6e de contrebande, ce qui produirait un total de 42 millions, que la consommation en vin serait en France de 504 millions, ce qui paraît un peu fort; l'estimation qu'en donne Arthur Young, et que nous avons rapportée plus haut, nous semble se rapprocher davantage de la vérité.

Les vins les plus connus et les plus estimés en France, sont ceux de Bourgogne, de Champagne, de Bordeaux, d'Anjou, de l'Orléanais, du Poitou, etc. Chacun de ces grands vignobles en donne de première qualité, qui sont très-connus sous des noms particuliers, et jouissent de plus ou moins de réputation.

La France trouve dans ses vins une branche de commerce assurée, et aucune puissance ne peut entrer en concurrence avec elle. A l'exception des vins qu'on récolte en Portugal dans les trois provinces du *Minho*, du *d'Ouro*, d'entre *Minho* et *d'Ouro*, sous le nom de *vins de Porto*, et des vins de Hongrie, nulle puissance en Europe, nous le répétons, ne peut faire entrer ses vins dans la balance du commerce. Les vins qu'on nomme vulgairement, *vins de liqueurs*, offrent peu de ressources pour l'exportation : ceux qu'on tire des Açores ne s'élèvent pas à plus de 6 mille hectolitres, tant pour les vins de Madère et de Malvoisie que pour ceux de Fagal. Ceux de l'Archipel ainsi que ceux d'Espagne, tels que le Malaga, le Cherès, le Rota et l'Alicante rentrent dans ces vins de liqueurs, et ne font pas plus de sensation qu'eux dans le commerce. Les vins du Cap et de Constance sont fort rares; enfin ceux d'Italie se boivent sur les lieux.

(*Suivent les Tableaux des états des Vins.*)

TABLEAU de l'état des Vins exportés de France au commencement du Siècle dernier.

(Année moyenne de 1720 à 1725.)

NOMS DES VINS.	VALEURS	
	A L'ÉTRANGER.	AUX COLONIES.
Vins d'Amont, ou descendant la rivière de Loire à Nantes.....	....	519,200 fr.
Vins divers	281,300 fr.	
— d'Aunis.........	43,000	
— de Béarn et Gasc.	553,000	
— de Bord. et Guien.	14,901,300	1,395,000
— de Bourgogne...	1,522,600	
— d'Arbois........	13,700	
— de Beaune......	36,500	
— de Côte-Rôtie....	21,000	
— de Champagne...	657,500	13,000
— du Languedoc...	94,400	
— du Lyonnais.....	10,500	
— du Nantais......	91,100	
— d'Orléans	3,400	
— de Provence.....	679,200	
— de Roussillon....	15,700	
— de liqueurs......	6,100	22,700
TOTAUX.......	19,168,200 fr.	1,712,000 fr.

Tableau de l'état des Vins de France exportés en 1778.

VINS	PAYS.	VALEURS.	TOTAUX.
des différens crus de Bourgogne.	Allemagne..	274,919f.	
	Angleterre..	48,325	
	Danemarck.	10,254	
	Flandre.....	286,078	
	Hollande...	6,474	
	Nord.......	8,308	675,696f.
	Russie......	14,325	
	Suède......	4,650	
	Suisse......	16,313	
	Genève.....	6,050	
des différens crus de Champag.	Allemagne..	802,362	
	Angleterre.	113,402	
	Danemarck..	26,425	
	Flandre. ..	319,482	
	Hollande....	27,288	
	Nord......	48,295	1,411,691
	Russie......	60,500	
	Suède.......	1,900	
	Isles........	1,396	
	Italie.......	2,787	
	Suisse.......	7,854	
des différens crus de Bordeaux.	Allemagne..	4,000	
	Angleterre..	1,354,875	
	Danemarck.	233,825	
	Espagne....	163,300	
	Nord.......	4,371,533	
	Portugal. ...	5,100	
	États-Unis...	14,433	16,737,189
	Isles.	4,510,600	
	Guinée, ...	170,323	
	Russie......	48,725	
	Suède......	434,400	
	Flandre.....	191,450	
	Hollande....	5,234,625	
			18,824,576f.

SUITE

SUITE du Tableau de l'état des Vins de France exportés en 1778.

VINS	PAYS.	VALEURS.	TOTAUX.
	D'autre part.	....	18,824,576f.
d'Aumont..	Allemagne.. Flandre..... Hollande....	126,721 406,694 137,250	670,665
d'Aubagne.	Isles........	4,680	4,680
de Charente.	Flandre..... Hollande....	34,185 26,694	60,879
de Comté...	Suisse......	15,472	15,472
du Dauphiné	Savoie......	1,155	1,155
français....	Danemarck.. Espagne.... Flandre..... Hollande.... Portugal.... Isles........ Nord.......	13,200 3,085 65,925 17,555 1,875 11,475 173,737	286,852
de Frontign.	Angleterre..	1,584	1,584
du Langued.	Suède...... Isles........	520,300 9,900	530,200
de la Rochel.	États-Unis...	13,760	13,760
de liqueurs.	Allemagne.. Angleterre.. Isles........	2,599 1,500 4,809	8,908
nantais....	Allemagne.. Flandre..... Hollande.... Nord.......	151,410 24,750 3,100 1,080	180,340
			20,599,071f.

Suite du Tableau de l'état des Vins de France exportés en 1778.

VINS	PAYS.	VALEURS.	TOTAUX.
	Ci-contre.....	....	20,599,071
d'Oleron...	Guinée.....	1,040	1,040
ordinaires..	Allemagne..	6,970	1,546,509
	Angleterre..	4,151	
	Danemarck..	520,652	
	Flandre.....	260,550	
	Hollande....	4,072	
	Nord.......	10,467	
	Russie......	2,925	
	Suède.......	1,050	
	Isles........	57,067	
	Guinée.....	44,029	
	Indes......	634,576	
de Quercy..	Isles........	1,200	1,200
de Provence.	Gênes......	2,695	469,534
	Savoie......	2,121	
	Suède......	2,198	
	Isles........	445,336	
	Indes.......	17,184	
de Ré......	Danemarck..	7,650	258,075
	Hollande....	93,600	
	Nord.......	156,825	
rouges.....	Espagne....	37,845	1,307,023
	Flandre.....	2,160	
	Hollande....	828,798	
	Italie.......	151,319	
	Naples......	1,957	
	Gênes......	38,728	
	Levant.....	28,862	
	Nord.......	217,354	
			24,182,452f.

Suite du Tableau de l'état des Vins de France exportés en 1778.

VINS	PAYS.	VALEURS.	TOTAUX.
	D'autre part.	....	24,182,452[f.]
(*Suite.*) rouges.....	Savoie......	55,518	55,518
de Roussill.	Italie.......	330,400	330,400
de Saintong.	Isles........	1,800	1,800
	TOTAL....	....	24,570,170[f]

Tableau de l'état des Vins exportés de France à la fin du Siècle dernier.

(Année 1788.)

NOMS DES VINS.	VALEURS A L'ÉTRANGER.	VALEURS AUX COLONIES.
Vins divers..........	143,300 fr.	2,370,400 fr.
— d'Anjou.........	349,500	
— de Béarn et Gasc.	849,300	
— de Bord. et Guien.	13,708,700	6,278,700
— de Bourgogne....	1,306,700	
— de Bresse........	18,800	
— de Bugey.......	431,600	
— de Chalosse......	1,065,500	
— de Champagne...	851,900	
— de Franche-Comté.	749,000	
— du Dauphiné....	124,900	
— du Languedoc...	1,209,500	
— du Lyonnais.....	47,000	
— du Nantais......	232,900	
— d'Orléans... ...	6,300	
— du Provence.....	2,944,300	
— du Roussillon....	87,300	
— de Saintonge....	10,400	
— du Vivarais......	102,000	
— de liqueurs......	58,600	85,500
Totaux.........	24,297,500 fr.	8,734,600 fr.

Par la comparaison de ces différens tableaux, il sera facile de se convaincre que notre commerce en vins a presque doublé en 60 ans, puisque les exportations ont été à près du double, la consommation restant toujours la même : en comparant les totaux du second et du dernier état, on reconnaîtra de même que notre commerce

s'est accru en 12 ans seulement, de 18 millions 944 mille 223 livres.

Par les états de balance du commerce, on voit qu'en 1784 les exportations en vin furent de 22 millions 958 mille 800 livres tournois. En 1787, elles ont été à 28 millions 276 mille francs; et en vin de liqueur, à 234 mille francs. Pendant la guerre, ces exportations ont été réduites à fort peu de chose.

Malgré la grande quantité de vins récoltés en France, et l'exportation immense qui s'en fait, nous tirons encore des vins étrangers qui sont en partie consommés et en partie exportés; mais cette importation n'est pas considérable. Elle est presqu'entièrement composée de vins d'Espagne, et ne va pas au-delà de 3 millions dans les années où l'on en tire le plus. En 1787, l'importation en France de vins étrangers n'a été que de 1 million 489 mille francs.

D'après tout ce qui précède, on voit que la consommation et l'exportation des vins doivent former la base d'un commerce très-considérable dans l'intérieur. Les différens vignobles qui fournissent aux vins d'exportations, versent leurs vins par les rivières navigables qui les traversent ou les avoisinent, dans les ports où les étrangers ont coutume de se rendre.

Les vins de Bourgogne, de Beaujolais, du Lyonnais, de l'Orléanais, de l'Anjou, etc., se transportent avec facilité par la Saône, la Seine, la Loire, dans un grand nombre de départemens. Ceux de Guienne, de Languedoc, etc., se voiturent sur la Dordogne, la Garonne et les rivières adjacentes.

Les vins de Bourgogne, Champagne, Beaujolais, Languedoc, se vendent à Paris, à Lyon et passent en Picardie, en Normandie, dans la Bretagne et dans la Flandre française. Les vins de Roussillon, de Provence ont à peu près les mêmes débouchés. Les vins de Bordeaux, de Guienne, sont en partie consommés au service de la marine, quoiqu'il s'en transporte aussi dans l'intérieur. Les vins de l'Orléanais, de l'Anjou, sont convertis en grande partie en eaux-de-vie, etc.

(*Voyez* pour les villes qui forment un commerce notable sur les vins, *le Tableau de la géographie industrielle et manufacturière de France*, Tom. II, pag. 234 *et suiv.*)

Les vins de liqueur les plus estimés en France, sont

ceux de la Ciotat et de Saint-Laurent en Provence (Bouches-du-Rhône.)

Le vin de Frontignan (Hérault) est le plus parfait de tous les vins de liqueur du Languedoc et celui qui se conserve le plus long-temps; il a d'ailleurs l'avantage de prendre de la qualité en vieillissant: il n'est point factice comme on le dit.

Le vin muscat de Lunel, dans le même département, est peut-être d'un goût préférable; mais il ne se conserve pas aussi long-temps que le Frontignan. Celui de Rivesaltes a plus de vigueur et de maturité qu'eux; il approche beaucoup des vins du Cap. Il n'y a point de vin rouge de Rivesaltes. En général, le vin muscat rouge est plus rare et plus cher que le blanc. Le vin muscat de Beziers est inférieur à ceux de Frontignan, de Rivesaltes et de Lunel.

Eaux-de-vie. Les eaux-de-vie de vins qui se font en France, sont estimées les meilleures de l'Europe. Par-tout où l'on recueille du vin, on distille de l'eau-de-vie plus ou moins. On y emploie également du vin poussé ou du vin de bonne qualité.

Les eaux-de-vie qui servent au commerce avec les étrangers, et qu'ils viennent charger dans nos ports, sont celles de Bordeaux, la Rochelle, Cognac, (Charente), île de Rhé, Orléans, Nantes, Blois, du Poitou, de la Touraine, de l'Anjou.

Les plus estimées de toutes les eaux-de-vie françaises, sont celles de Nantes et du Poitou, qui ne diffèrent point entr'elles par la qualité. Ce sont de celles là dont il va plus grande quantité à l'étranger.

Celles de l'Anjou, de la Touraine, de l'Orléanais, principalement les premières, passent à Paris et en Flandre par la Loire. Quoique fort bonnes, on les met au-dessous des poitevines et des nantaises.

Les Anglais, les Ecossais, les Irlandais, les Hambourgeois et les Flamands enlèvent beaucoup de nos eaux-de-vie. Les Hollandais en font cependant eux seuls presque autant de levées que tout le reste de l'étranger, tant pour leur consommation, qui est très-considérable, que pour leur commerce avec les différens états de l'Europe et l'Amérique.

Les exportations en eaux-de-vie (année moyenne de 1720 à 1725) ont été à l'étranger,

de.	5,365,300 l.
Aux colonies, de	487,600
Total	5,852,900

Celles de 1778 ont été

Pour l'Allemagne, de	116,771
— l'Angleterre	353,426
— le Danemarck.	178,257
— l'Espagne.	276,403
— la Flandre.	531,827
— Genève.	1,417
— la Hollande.	744,606
— l'Italie	155,424
— le Levant.	1,140
— le Nord.	384,300
— la Russie	21,600
— la Savoie	17,962
— la Suède	147,239
— la Suisse	7,980
— les Etats-Unis.	9,026
— les Iles	270,263
— la Guinée.	80,418
— les Indes	52,715
Total.	3,352,774

L'exportation en liqueurs fut, dans la même année,

pour l'Angleterre de	1,050 livres
le Danemarck	10,274
l'Espagne	49,766
la Flandre.	2,378
la Hollande	22,391
l'Italie.	34,509
Naples	9,500
Gênes.	1,850
le Levant.	42,850
la Savoie	11,397
la Suède	10,992
les Isles	489,115
la Guinée	4,659
les Indes	16,716
Total.	707,447

Les états montrent qu'il a été exporté pendant 1784 pour 11 millions 36 mille 200 liv. d'eaux-de-vie; l'exportation en 1787, a été

en eaux-de-vie, de.	14,455,600 livres
Esprit-de-vin	144,700
Liqueurs fabriquées avec l'eau-de-vie.	234,000

En 1788, les eaux-de-vie exportées ont monté pour l'étranger à . . . . . 12,582,200 liv.
pour les Colonies à 2,075,100

(*Voyez* pour les villes qui fabriquent des eaux-de vie et qui en font le commerce, le *Tableau de la géographie industrielle et manufacturière de France*, Tom. II, pag. 234 *et suiv.*)

Vinaigre. Celui d'Orléans est réputé le meilleur de tous ceux qui se font en France, soit parce que les vins de l'Orléanais y sont plus propres que d'autres, soit parce que les vinaigriers le savent mieux préparer.

Les exportations en vinaigres, pendant une année moyenne de 1720 à 1725, ont été, à l'étranger, pour une valeur de 33 mille 400 liv.; et aux colonies pour une valeur de mille livres.

En 1778 elles ont été

pour l'Allemagne de	2,144 liv.
l'Angleterre	6,870
le Danemarck	5,107
l'Espagne	2,630
la Flandre	8,726
la Hollande	28,460
l'Italie	1,374
le Nord	28,915
la Russie	1,950
la Suède	3,450
les Isles	52,267
TOTAL	141,893

Elles n'ont monté en 1784 qu'à 124 mille 400 livres; et en 1787 à 130 mille 900 l. seulement. En 1788 les états

du commerce les portent à 178,800 liv. pour l'étranger ;
et à . . . . 22,900 pour les Colonies.

Le commerce de vinaigre est assez considérable en France, comme on peut en juger d'après les tableaux ci-dessus. Les Anglais, les Ecossais, les Hollandais en enlèvent beaucoup de celui de Guienne, par Bordeaux; et de ceux de l'Orléanais, du Blaisois, de l'Anjou, du pays d'Aunis, et de la Bretagne, par la Rochelle, Nantes et Saint-Malo. Une partie de ces vinaigres entre chez eux pour leur consommation; l'autre passe dans le reste de l'Europe et aux Colonies.

(*Voyez* pour les fabriques de vinaigres et les villes qui en font commerce, le *Tableau de la géographie industrielle et manufacturière de France*, Tom. II, pag. 234 *et suiv.*)

Aux généralités qui, seules, laisseraient cet article incomplet, nous allons joindre l'examen, par ordre alphabétique, des différens départemens qui renferment des vignobles. Quelle que soit l'étendue de ceux-ci nous ne pourrons que donner ainsi une idée exacte et complète de la culture de la vigne en France et de ses produits.

Département de l'Ain. On n'y trouve des vignes que dans quelques cantons et en petite quantité.

Département de l'Aisne. Les arrondissemens de Saint-Quentin, Vervins et une grande partie de celui de Laon n'ont pas de vignes; cette culture ne commence qu'au midi de Laon et sur les coteaux qui bordent les rivières d'Aisne et de Marne.

L'arrondissement de Château-Thierry renferme, en vignes	3,750 hec.	(7,500 arp.)
Celui de Soissons	2,490	(4,980)
Celui de Laon.	3,222	(6,444)
Total pour le département . . .	9,462 he.	(18,924) arp.

Les vins du département de l'Aisne, tant rouges que blancs, sont de médiocre qualité, et se consomment, pour la plus grande partie, dans le pays. Le Soissonnais en exporte un peu dans le département de l'Oise. Ceux du Laonnais, inférieurs encore aux précédens, vont quelquefois dans les départemens du Nord et de la Somme; les vins de Craonne et de Pargnan sont les plus connus et les plus recherchés de tous ces vins médiocres. L'arrondisement de

Château-Thierry en exporte aussi dans le département de Seine et Marne.

Département de l'Allier. Presque tous les coteaux en bonne exposition y sont cultivés en vignes, assez bien tenues généralement. On en trouve de belles dans le territoire de Gannat ; celles de Souvigny sont d'un assez bon produit : il y en a peu dans les environs d'Igrande ; autour de Moulins, elles rapportent fort peu.

En général les vins de l'Allier (Bourbonnais) sont bien médiocres. Le blanc y domine et n'est pas de garde; les vins rouges sont propres au transport et forment une branche du commerce du pays. Il s'en verse par l'Allier une assez grande quantité pour Paris. Les départemens de la Creuse et du Cher en enlèvent aussi.

Département des Hautes-Alpes. On y récolte peu de vin. Celui du nord est jugé mauvais, même dans le pays. Dans la partie méridionale, sur-tout vers les bords de la Durance, le vin a assez de qualité; il en aurait certainement davantage s'il était mieux fait.

Département des Basses-Alpes. La vigne y est cultivée dans les territoires de Manosque, de Volx, de Sisteron, Saint-André, Annot, Entreveaux, Champtercier, Lesmées, Riez, Forcalquier, Sainte-Tulle. Cette culture est assez soignée. Les récoltes annuelles s'élèvent à Manosque à environ 400 mille fr. Généralement les vins de ce département sont de bonne qualité.

Département des Alpes-Maritimes. On trouve des vignes dans la campagne de Nice, et dans quelques autres cantons, mais les principaux vignobles sont placés dans le territoire de Puget-Theniers.

Département de l'Ardèche. Beaucoup de vignes, sur-tout dans les cantons d'Aubenas, de l'Argentière, dans le vallon de Vaisseaux à Privas, etc. La qualité des vins varie beaucoup dans ce département ; en somme ils sont mal faits et au-dessous du médiocre. La plus grande partie se consomme dans le pays : le reste passe dans le département de la Haute-Loire. Les coteaux de Cornas, Saint-Peray, de Falsenale fournissent des vins agréables et qui sont recherchés. (*Voyez* département de l'Hérault.)

Département de l'Aube. On compte dans ce département 17 mille 22 hectares (33 mille 350 arpens) de terres plantés en vignes, dont le produit est estimé 67 mille kilo-

litres (muids) de vin environ, à raison de deux kilolitres (muids) par demi-hectare (arpent). La majeure partie de ces vins se consomment sur les lieux; il n'y a que ceux de Riceys et une partie des vins de Bar-sur-Aube, que l'on transporte dans les départemens formés des ci-devant provinces de Flandre et de Normandie. Cette dernière ville n'a pour ainsi dire d'autre commerce que celui des vins. Il y tient au moins le premier rang. L'eau-de-vie de marc qu'on y fait est de mauvaise qualité.

Département de l'Aude. Beaucoup de vignes sur-tout à Cannes et à Aleth, et des vins généralement fort estimés. Celui d'Aleth n'est, dit-on, pas transportable.

Département de l'Aveyron. Les vignobles y sont cantonnés: on n'en trouve pas dans tout le département; le pays compris entre l'Aveyron et le Tarn, et celui situé sur la rive droite du Lot, manquent presque totalement de vignes.

Conques, dans le territoire enclavé entre le Lot et l'Aveyron, Ville-Comtal, Villeneuve, Saint-Antonin, Najac, Villefranche, Clairveaux, dans le même territoire, ont tous des vignes plus ou moins. Marcillac est entouré de beaux vignobles. Au-delà du Tarn on trouve des vignes dans le vallon de Saint-Afrique, à Vabres, Craissel, Saint-Rome.

L'étendue des vignobles s'accroît tous les jours. En ce moment, on compte 17 mille 86 hec. de terres plantées en vignes. Leur produit, année commune, est de 30 mille 643 kilolitres (152 mille barriques mesure de Rodez). Cette quantité excède la consommation.

Département de la Charente. Les vignes occupent à peu près les quatre 12[e] de son étendue, et rapportent beaucoup au-delà de la consommation; une partie de l'excédant passe dans les départemens de la Vienne, de la Haute-Vienne, etc., et l'autre partie est convertie en eaux-de-vie: c'est même vers cette fabrication que se dirige principalement l'industrie des propriétaires de vignobles.

La principale richesse de l'Angoumois, qui forme la plus grande partie du département de la Charente, consiste dans le bénéfice de la vente de ses vins, et sur-tout de ses eaux-de-vie. La ci-devant élection d'Angoulême, exportait, année commune, 35 mille barriques de vin, chaque barrique contenant 30 veltes de 8 pintes de Paris.

Les meilleurs vignobles sont ceux de Cognac et d'Angou-

lême. L'ancienne élection de Cognac recueillait 2 mille 500 tonneaux de vin, de grande, moyenne et petite borderie. Richemond, Jauresac et Saint-Laurent récoltent tous les ans environ 800 tonneaux de vin de grande borderie, qui s'enlèvent pour la Hollande et l'Angleterre dans les bonnes années, c'est-à-dire quand on les juge transportables : les bonnes et moyennes borderies rapportent ordinairement 250 tonneaux de vin, et les petites 14 à 1500 tonneaux, qui sont brûlés pour la plupart.

Le tonneau de grande borderie, tiré au fin, revient communément à.................... 200fr.

Celui de moyenne, à........................ 170

Celui de petite, à.......................... 140

Les vins rouges de l'Angoumois se débitent, comme nous l'avons dit plus haut, dans les départemens de la Vienne, de la Vendée, des Deux-Sèvres, de la Haute-Vienne (Haut et Bas-Poitou, Haut-Limousin). Il en passe peu à Rochefort pour le service de la marine; on y préfère les vins de Saintonge.

Les vins blancs sont presque tous convertis en eau-de-vie. Cognac en recueille environ 20 mille barriques pour brûler, et dont on retire 13 mille 400 pipes d'eau-de-vie : dans les années abondantes cette quantité peut doubler. Quand les vins sont faibles, il en faut 6 barriques pour une d'eau-de-vie: lorsqu'ils sont passablement bons, 9 barriques en font 2.

L'eau-de-vie de Cognac est très-estimée. En temps de paix, elle passe presqu'en totalité à l'étranger : ce que Paris en tire, ainsi que quelques villes de l'intérieur, leur arrive par mer ou par la Loire.

Cognac fait des eaux-de-vie à 3 et 4 degrés, et de l'esprit aux 2 tiers, 3 cinquièmes, quatre septièmes et demi d'eau : ces deux objets, les eaux-de-vie et l'esprit, forment une branche d'exportation estimée, pour l'Angoumois, à 3 et 4 millions.

Angoulême fabrique ou vend annuellement 5 à 6 mille barriques d'eaux-de-vie, et Cognac, 24 à 30 mille.

Département de la Charente-Inférieure. La culture la plus générale, dans ce département, est celle de la vigne. Les vins rouges de la rive droite de la Charente, sont presque les seuls qui aient quelque qualité. La ci-devant Bretagne, Dunkerque et plusieurs autres ports en tirent un peu. En général, les vins du département de la Charente-Inférieure ne sont propres, comme ceux du précédent, qu'à brûler; aussi les convertit-on presque tous en eaux-de-vie.

Le commerce de la Charente roule principalement sur les vins et eaux-de-vie que lui fournissent l'Angoumois et la Saintonge. En 1787, il s'est expédié de cette ville, tant pour l'étranger que pour l'intérieur, 54 mille barriques d'eaux-de-vie de 27 veltes chacune.

Les récoltes de Saintes et de ses environs, montent, année commune, à 8 mille tonneaux de vin rouge, dont une partie passe à Rochefort, et 10 mille tonneaux de vin blanc : ceux-ci, que l'on convertit en eaux-de-vie et en esprit, sont expédiés dans cet état pour l'Angleterre, la Hollande et les colonies.

L'île d'Oléron fabrique annuellement 4 mille barriques d'eaux-de-vie.

Celle de Rhé en distille environ 3 mille pièces de 60 veltes : la récolte des vins dans cette île est d'environ 30 mille tonneaux par an. Les vins, eaux-de-vie et vinaigres s'exportent pour la Bretagne, la Normandie, la Hollande, l'Angleterre, le Nord et l'Amérique.

On compte dans le pays d'Aunis seul, et pris en somme, 84 mille quartiers de vignes, dont 49 mille à vins blancs, et du rapport de 3 tonneaux par quartier, et 35 mille à vins rouges, du produit d'un tonneau par quartier, l'un dans l'autre. On récolte donc environ 182 mille tonneaux de vin rouge et blanc dans le pays d'Aunis, année ordinaire; dans les années abondantes, cette quantité va souvent au-delà du double.

Département du Cher. Ce département, qui comprend l'ancien Berri, renferme des vignobles très-étendus. Celui de Bourges, qui remonte jusqu'à 25 kilomètres (5 lieues) au nord, ne donne qu'un vin médiocre : le territoire de Saint-Amand n'en diffère guères. Les environs d'Umbligny, du Blanc, de la Châtre, produisent d'assez bon vin. En général, les vins du Berri ne sont pas de garde, et manquent de qualité : ils se consomment en grande partie dans le pays. Les vins du Sancerrois sont à peu près les seuls qui s'exportent et qui le méritent : il s'en tire beaucoup pour Paris, où ils ne sont pas connus sous leur véritable nom. Les marchands les vendent pour du vin de Bourgogne, dont il faut avouer qu'ils approchent, sur-tout ceux de Saint-Satur.

Département de la Corrèze. On ne trouve de vignobles remarquables que dans les parties ouest et méridionales : leur produit suffit à la consommation dans les années ordinaires, et l'excède dans celles qui sont abondantes. Ce

surplus passe dans les départemens du Cantal, de la Creuse et de la Haute-Vienne. Les meilleurs vins et les plus recherchés de ce département, sont ceux connus sous les noms de Saillant, d'Allesac, d'Espeyreit de Mancès, Meyssac, Saint-Basile, Puydernac, Beaulieu, Queyssac et Argentac. Une partie des vins médiocres se convertit en eaux-de-vie pour Bordeaux. Les vins choisis sont de garde et prennent de la qualité en vieillissant.

Département de la Côte-d'Or. La Bourgogne comprend différens départemens; mais tous ne sont pas également intéressans sous le rapport de leurs vins. Celui de la Côte-d'Or, qui tire son nom des plus précieux coteaux de la Bourgogne, parce qu'ils sont situés dans son territoire, est le plus remarquable. Nous rangerons donc ici tout ce que cette ancienne province présente de général sur ses vins.

Pour donner une idée juste de la ci-devant Bourgogne, nous parcourrons ses diverses parties. Cette ancienne province renferme différens petits pays généralement fertiles, mais qui ne le sont pas dans les mêmes productions. L'Autunois n'a de vignes que dans le territoire de Couches, et en petite quantité.

L'Auxois recueille peu de vins, quoique le commerce de cette denrée soit assez considérable à Auxonne et à Avalon; mais ces villes doivent être regardées comme le dépôt des vins du Mâconnais, qui en sortent ensuite pour la Lorraine et la Franche-Comté.

Le Châlonnais est par-tout fertile en vins : les coteaux des montagnes qui s'étendent en arc depuis Beaune jusque dans le Mâconnais, sont couverts de vignes.

Le Charollais a des vignes de tous côtés.

Le Dijonnais abonde en vins de première qualité, et renferme de riches coteaux. Les meilleurs vins de ce canton en sortent pour Paris, la Flandre, la Lorraine, etc.; les vins communs se débitent dans l'Auxerrois, où on les échange contre des blés.

Beaune, dans le Dijonnais, comprend, outre le territoire qui porte son nom, ceux de Vosnes, Vougeot, Geuvray, Volnay, Pomard, Mursault, etc. Cette ville est l'entrepôt de tous ces vins, qui s'y expédient pour les départemens et l'étranger.

La côte Nuitonne, ou le coteau de Nuits, a 5 lieues d'étendue; elle comprend les finages de Morey, Chambolles, Flagey, Nuits, Premeaux, Comblanchien et Corgolin où

se trouvent tous ces cantons si renommés par leurs vins, tels que les Escherreaux, clos de Vougeot, Romané, Richebourg, la Tache, Beaumont, Saint-George, Vaucrain, Didier, Pulliers, Thorey, Boudot et beaucoup d'autres. On y distingue les vins en première et seconde tête de cuvée, en cuvées rondes et cuvées de vigneron.

Ces vins délicieux et si connus se transportent partout, et assignent à la petite ville de Nuits un rang distingué dans l'ordre commercial, en lui faisant partager avec Beaune le précieux avantage d'être le centre, l'entrepôt et la source des meilleurs crus de la Bourgogne.

Les vins de la côte Nuitonne sont, dit-on, au-dessus de ceux de tous les autres cantons : quoi qu'il puisse en être, ils est certain qu'ils se vendent plus cher que les autres. Le Chambolles est dans cette côte, ce qu'est le Volnay dans celle de Beaune.

Le mont Rachet et le Romané sont deux crus très-bornés : ces deux sortes de vins, les plus recherchés de toute la Bourgogne, sont ordinairement d'un tiers plus chers que ceux du clos de Vougeot et de Chambertin.

Le Mâconnais ne recueille du vin que dans 40 paroisses environ, situées la plupart sur les coteaux tournés à l'orient le long de la Saône. Les vins fins, comme celui de Riceys, se chargent pour la Flandre, Paris et la Picardie; les plus communs s'enlèvent pour le Bassigny, la Champagne et la Lorraine.

En général, les vins du Mâconnais et ceux du Châlonnais sont fort inférieurs aux autres vins de la Haute-Bourgogne : il n'en passe que peu à l'étranger.

On distingue la Bourgogne, à l'égard des vins, en Basse et en Haute. La Basse, vignoble fort étendu, et qui renferme plusieurs cantons renommés, produit, année commune, plus de 100 mille kilolitres (muids) de vin. Les vins de la Basse-Bourgogne sont préférés, par les marchands et les gourmets, à ceux de la Haute, dans les années sèches. D'après ce calcul, on voit que généralement ils doivent être jugés inférieurs, puisqu'on compte à peine une année sèche sur dix humides. Cependant ces vins sont enlevés à peu près indistinctement par les marchands de Paris, les Normands et les Flamands, qui les vendent toujours pour des vins de la Haute-Bourgogne.

Les vins de la Basse-Bourgogne varient en prix suivant leur qualité et leur quantité : la tête se vend, tant en rouge qu'en blanc, depuis 200 jusqu'à 300 francs; ceux de seconde

qualité, vont de 60 à 200 francs le kilolitre (muid). C'est, il faut le remarquer, un avantage qui manque à la Haute-Bourgogne, où il n'y a pas de milieu entre le vin fin et le commun. Les vins de la Basse-Bourgogne vont à Paris, en Flandre, dans la Normandie, la Picardie, l'Artois, en Angleterre, en Hollande, etc.

Le vin de Volnay est le plus délicat, et celui que les marchands appellent le plus de primeur; mais s'il entre le premier en boîte, il a ordinairement le moins de garde. Viennent ensuite le Pomar, le Beaune, le Savigny, l'Alose, le Chassagne, le vin de Nuits et ceux du clos de Vougeot et de Chambertin. Ces sept derniers ont plus de couleur et de corps que ceux de Volnay et de Pomar; ils passent aussi pour mieux soutenir la mer. Quoi qu'il en soit, les vins de Bourgogne ne supportent que très-difficilement, en futaille, des voyages de long cours sur mer. Lorsqu'on en envoie en Suède, en Danemarck, en Moscovie, etc., on a toujours l'attention de les mettre en bouteille: malgré cette précaution, il arrive encore assez souvent que ces vins s'altèrent pendant la traversée.

Pour mettre le lecteur à portée de juger de la qualité des vins de Bourgogne et de leur prix relatif dans le commerce, nous allons présenter la division, en 3 classes, qu'en fait judicieusement Peuchet dans son *Dictionnaire de Géographie commerçante;* mais nous remarquerons avec lui que cette division générale ne peut être d'une exactitude rigoureuse, puisque les qualités qui distinguent ces vins dépendent d'une foule de circonstances qui varient souvent d'une année à l'autre.

On doit distinguer d'abord,

Le Romané,......... qui sort d'un coteau dépendant du territoire de Vosnes.

Le Mont-Rachet blanc. Il se recueille sur un coteau dépendant des territoires de Chagny et de Puligny.

Le Chambertin........ produit par un coteau du territoire de Geuvray.

Le clos de Vougeot,... dans le territoire de Flagey.

Le Saint-George et le Richebourg,........ produits par deux coteaux de Vosnes.

Ces

Ces vins, d'une supériorité marquée sur tous les autres, n'entrent guère dans le commerce, et ne doivent pas former une classe. Ils restent pour ainsi dire entre les mains des riches propriétaires des territoires où on les recueille.

PREMIÈRE CLASSE.

Vosnes.	Cortot..........	Ce vin est produit par un coteau d'Alose. (*Première qualité.*)
Vougeot.	Auxerre.	
Nuits.	Pomard.	
Voluey.	Beaune.	
Geuvray.	Chassagne.	

Ce sont les vins les plus connus de la Bourgogne; ils valent les précédens quand ils ont acquis le degré de maturité qui leur est nécessaire; car tous les grands vins ont besoin d'être gardés long-temps.

DEUXIÈME CLASSE.

Sarigny.	Mercurey.	
Puligny.	Sautenay.	
Chambolles.	Tout-Grain.	
Mursault *blanc.*	Mursault *rouge*...	Ce vin est produit par un coteau du territoire de Mursault. (*Deuxième qualité.*)
Alose.	Morey.	
Cravant.	Auverre.	
Pernant.	Chenove.	

TROISIÈME CLASSE.

Les Marcs-d'Or..................	Les coteaux d'où sortent ces trois vins, sont dans les environs de Dijon.
Les Violettes....................	
Les Ponneaux....................	

Dijon.
Tonnerre.
Chablis.
Mâcon.
Rully.
Givry.
Coulanges.
Le Crois-de-Pouilly.
Vermanton.
Irancy.
Avalon.

Département de la Dordogne. Le nord n'a pas de vignes: on en trouve dans le sud-est et dont les vins sont estimés; celles du sud-ouest donnent des vins inférieurs à ceux du sud-est; mais on y en récolte davantage.

Sarlat ne recueille pas pour sa boisson.

Les vins du département de la Dordogne sont généralement de bonne qualité: presque tout se consomme dans le pays, faute de débouchés; on en brûle cependant une petite quantité pour faire de l'eau-de-vie.

Le commerce de Périgueux roule en partie sur les vins et eaux-de-vie.

Département du Doubs. Besançon est entouré d'un vignoble fort étendu; cependant les produits ne sont pas à beaucoup près capables de couvrir la consommation de cette ville: on est obligé d'en tirer du voisinage.

La Franche-Comté, dont le département du Doubs fait partie, produit des vins de différentes qualités; mais en général approchant de celui de Bourgogne. Le vin d'Arbois est le plus estimé et celui qui a le plus de réputation.

Les vins des territoires de Vesoul, Gy, Gray, Dôle, sont ordinairement enlevés pour la Lorraine. Ceux de Poligny, Arbois, Salins, Ornans, passent dans les endroits de la Franche-Comté où il n'en croît point.

Département de la Drôme. Les bords du Rhône sont riches en vins, ainsi que les montagnes des arrondissemens de Dye et de Nyons. La quantité qu'on en retire excède de beaucoup la consommation des habitans.

Les vins dits *de Donzène* se consomment à Grenoble et à Lyon. Ceux d'ordinaire s'échangent contre des blés ou autres denrées, dans les départemens de l'Isère, des Hautes-Alpes et de l'Ardèche. Les vins de première qualité, connus sous le nom de *vins de l'Hermitage*, s'exportent à très-haut prix en Angleterre et dans le nord de l'Europe. Ces derniers vins, qui croissent entre Valence et St.-Vallier, sont fort agréables quoiqu'un peu rudes.

Département de l'Eure. La vigne y est cultivée dans une étendue d'environ 2 mille 300 hectares (4 mille 500 arp.) On trouve des vignobles sur les bords de l'Eure, sur les coteaux de Laure ou Lavre; autour de Verneuil, dans les environs d'Evreux, sur l'Eure, la Seine et l'Epte, etc. Tous les vins de ces différens vignobles sont en général de très-médiocre qualité, et infiniment au-dessous de la consommation; ceux du canton appelée le *Château d'Illiers* forment la tête de ces vins; ils ont même, dit-on, beaucoup de délicatesse.

Département du Gard. Les vignobles de ce département se trouvent au midi de Nîmes, au-dessus de Beaucaire, dans le territoire d'Uzès et dans celui d'Alais. Le vin de ce dernier canton n'est, dit-on, pas transportable; si cela est, c'est une exception parmi les vins de Languedoc. Ceux de Saint-Gilles, dans le territoire de Nîmes, ont beaucoup de réputation. En général les vins du département du Gard sont de très-bonne qualité.

Département de la Haute-Garonne. Les coteaux du magnifique vallon des environs de Montesquiou, ceux de Capens, à la droite de la Garonne, possèdent les principaux vignobles. Presque tous les autres coteaux du département qui sont en bonne exposition, sont également plantés en vignes.

En l'an X le vin se vendait de 40 à 50 centimes (8 à 10 sous) le péga; le ci-devant comté de Comminges récolte, année ordinaire, 6 mille pipes de vin. Grenade en fait plus de 30 mille pipes qui se consomment dans le pays. (*Voyez* département de l'Hérault).

Département du Gers. Le premier des cinq arrondissemens de ce département ou celui de Condom, récolte du vin en abondance : il est presqu'entièrement composé de vignobles. Les vins, les eaux-de-vie y forment pour Condom, ou le chef-lieu, le fonds d'un commerce assez considérable avec les étrangers. Les eaux-de-vie vont à Mont-de-Marsan et à Bordeaux. Les vins du second arrondissement ou de Lectoure, sont pour l'ordinaire convertis en eaux-de-vie. La partie orientale de l'arrondissement d'Auch produit peu de vin; mais on en récolte beaucoup dans la partie occidentale. Le 4e arrondissement a aussi des vignobles, sur-tout aux environs de Lombès. Mirande cultive aussi la vigne.

Le ci-devant Armagnac qui forme une partie du département du Gers, a beaucoup moins de vignes dans la partie haute que dans la basse. Ce que l'on appelait l'élection d'Armagnac récoltait par an, environ 17 mille pipes de vin qui s'y consommaient. L'ancienne élection de Lomagne transporte une partie de l'excédant de ses vins à Bordeaux par la Garonne : l'autre partie passe à Baïonne et les environs par les voitures de terre. La récolte du vin de cette élection peut monter à 12 mille pipes.

Celle de Rivière-Verdun fait 30 mille pipes de vin ; mais comme il ne souffre pas aisément le transport, on le boit sur les lieux.

Les vignes peuvent occuper environ le septième du territoire du département ; il y en a de basses, c'est-à-dire, qui rampent à terre ; les autres sont soutenues par des échalas.

Les meilleurs vins sont ceux de Verlus, Viella et Mazères : on les connaît dans le commerce sous le nom de *vins de Madiran* ; ils se vendent jusqu'à 60 fr. l'hectolitre, tandis que les ordinaires ne vont guère au-delà de 14 à 16 fr.

Après ces vins de première qualité, viennent ceux de Ville-Comtal, Mielan, Plaisance, Baumarchès, Jégun, Valence, la Vil-Miradoux, etc. et quelques autres des cantons d'Auch et de Gimont. Dans tous les autres cantons du département du Gers les vins sont de très-médiocre qualité, ils n'ont ni force ni couleur.

Dans la partie ouest, et sur-tout du côté de Nogaro, Maciet, etc. on ne trouve guère que des vignes blanches du plant qu'on nomme *piquepout*. Presque tous ces vins sont convertis en eaux-de-vie.

Les eaux-de-vie du Condomois et d'Armagnac sont après celle de Saintonge, connues sous le nom d'*eaux-de-vie de Cognac*, une des plus estimées de France. Elles sont marchandes à 21 $\frac{3}{4}$ de l'areomètre. Il faut environ 10 à 12 hectolitres des vins blancs dont nous venons de parler pour en faire un d'eau-de-vie.

Le vin valait en 1790 ; savoir :

Vin rouge, première qualité...	16 fr.	50 c.	l'hectolitre.
— deuxième................	14		
Vin blanc, première qualité...	12	40	
— deuxième..............	12		
L'eau-de-vie valait..........	85		

Le vinaigre rouge .... 60 c. le litre.
— blanc.................... 75

De tout ce que nous venons de dire, il résulte que le département du Gers récolte en vins bien au-dessus de sa consommation, et que ses vins sont, à quelques exceptions près, de médiocre qualité.

Département de la Gironde. C'est un des principaux et des plus intéressans vignobles de France. Le ci-devant Médoc, au nord-ouest de Bordeaux, petit pays renommé par ses vins, ne cultive guères la vigne que dans la partie qui avoisine la rivière, et jusqu'à 15 kilomètres (3 lieues) environ de son embouchure.

Il y a peu de vignes blanches dans le département de la Gironde, et le vin qu'on en retire est en général peu estimé. Le vin rouge, en revanche, y est léger, excellent, et jouit d'une réputation bien méritée, sous le nom de *vin de Bordeaux*.

On a pour usage de greffer la vigne dans ce département : la greffe a, dit-on, l'avantage d'améliorer la qualité du cépage et celle du vin.

Les vins de Bordeaux sont, pour cette ville, une source de richesses qu'on ne peut apprécier.

Ceux qui tiennent le premier rang parmi les rouges, sont connus sous les noms génériques de vins de Médoc, de Haut-Brion, de Saint-Emilion, de Grave, etc. Les vins de Médoc les plus estimés sont ceux de Latour, Lafite et Margaux. Une partie des grands vins du ci-devant Médoc passe en Angleterre. Les plus estimés des vins de Grave, et qu'on expédie pour tous les pays, sont ceux de Haut-Brion, de Mérignac, du Haut-Talence, Pessac, Langon-Villenave, etc. Les vins de Cantenac, Pouillac, Saint-Mambert, Saint-Julien, Saint-Estephe, Saint-Laurent, Ludon, Macau, sans jouir de la réputation des précédens, les égalent souvent en bonté.

Tous ces vins ne ressemblent ni à ceux de Bourgogne, ni à ceux de Champagne : ils ont un caractère de bonté qui leur est particulier.

Ceux qui tiennent le premier rang parmi les vins blancs, sont ceux de Carbonnieux, Serons, Barsac, Prignac, Sauterne, Baume, Sainte-Croix-du-Mont.

On distingue encore, après tous ces vins, ceux de Palus, connus sous le nom de vins de *Queyries*, *Montferrant*, etc.

qui résistent à la mer dans les voyages du plus long cours.

Les vins de *Cotes* d'Entremers, de Blaye, etc. sont bien inférieurs à tous ceux dont nous venons de parler, quoiqu'ils aient encore quelque valeur.

Les vins de Grave, blancs et rouges, se consomment en France; ceux de Palus s'embarquent en grande partie pour l'Inde, les colonies, etc. Ceux de Cotes, et autres de qualité inférieure, s'expédient en partie pour l'Allemagne, la Hollande, la Bretagne; le reste sert à la consommation et à fabriquer des eaux-de-vie ou des vinaigres.

On estime que la ci-devant sénéchaussée de Bordeaux recueille, année commune, 200 mille tonneaux de vin. Il s'en charge, de cette quantité, 100 mille pour le dehors; 40 mille sont employés à la consommation de Bordeaux et de ses environs; le surplus, et à peu près 4 à 5 mille tonneaux, petite jauge du haut pays, se consomment dans le reste de la sénéchaussée.

Les eaux-de-vie de Bordeaux sont très-estimées. Le commerce de celles qui se distillent dans la ci-devant Guienne, réunies à celles qu'on apporte de l'ancienne Saintonge, est pour cette ville un article extrêmement intéressant. Il s'y charge à peu près, année moyenne, 16 à 18 mille pièces d'eau-de-vie.

Les fabriques de vinaigre sont aussi fort nombreuses à Bordeaux; certains fabricans en font annuellement 5 à 600 tonneaux. Les expéditions pour l'étranger montent par an à environ 6 mille tonneaux.

Le commerce en vins ne s'étend pas à Bordeaux sur ceux de son territoire seulement, il comprend aussi les vins qu'on amène des ci-devant provinces du Languedoc, du Quercy, du Périgord, du Roussillon, etc.; ceux qui descendent du Languedoc vont à près de mille tonneaux en blancs; ceux de la Guienne, tant rouges que blancs, se montent à environ 10 mille tonneaux.

Blaye fait aussi beaucoup d'eaux-de-vie et commerce sur ses vins rouges et blancs; comme ils sont inférieurs en qualité à ceux de Bordeaux, leur prix est aussi toujours au-dessous de celui de ces derniers vins.

Département du Golo. On ne trouve guères de vignes que dans les deux premiers arrondissemens. Bastia, chef-lieu du premier, a des vignobles dans son territoire. A la droite du Golo on récolte du vin en assez grande quan-

Digitized by Google

tité. En général, la côte orientale de ce premier arrondissement a beaucoup de vignes.

Les vignobles du second arrondissement se trouvent dans les cantons enclavés entre la mer et les montagnes de Monte-Grosso

Les vignes de Mariano, du Cap et de Campo-Loro produisent des vins délicats, qui, dit-on, égaleraient en bonté les meilleurs vins connus, si on savait les faire.

Les vins du Golo, et en général de la Corse, sont liquoreux, et vaudront la plupart de nos bons vins de France, quand on aura fait disparaître les vices de leur fabrication.

Département de l'Hérault. Les environs de Montpellier sont, en grande partie, plantés en vignes, dont le vin estimé, est en effet de bonne qualité. Une partie de ce vin, dont la récolte est considérable, passe à l'étranger ; une autre partie se convertit en eau-de-vie et en esprit-de-vin qui sortent par le port de Cette.

Le canton de Beziers est couvert de riches vignobles d'un grand produit. Tous les environs de Bedarieux sont plantés en vignes.

Le canton de Lodève a des coteaux nombreux, qui sont pour la plupart occupés par la vigne. Le même tableau se retrace en descendant vers Clermont, à la droite de l'Ergue, dans les vallons de la Valaquière et dans celui de Las-Combes.

Les coteaux de Loupian, de Meze, de Marceillan, dans le canton d'Agde ; le territoire de Saint-Pons, les environs de Pézenas, n'en diffèrent point. La plaine au-devant d'Agde est prodigieusement fertile en vins, qu'on y brûle en grande quantité. Ce canton, à lui seul, fournit à l'étranger 4 mille pièces d'eau-de-vie, du produit de 600 mille francs, à 150 francs la pièce ; 5 mille pièces de vin blanc pour la même destination, c'est-à-dire l'Angleterre, la Hollande, le Danemarck, la Suède, le nord de l'Europe, dont le produit monte à 500 mille francs ; et 4 mille kilolitres (muids) de vin rouge qui sortent par Cette, comme les vins blancs et les eaux-de-vie, mais qui se partagent entre les Génois et les Bordelais. Ces 4 mille kilolitres sont estimés 200 mille francs.

La plaine entre Pézenas, Agde et Beziers fournit aussi une quantité d'eau-de-vie, de vins blanc et rouge et de li-

queur, qu'on évalue, année commune, à 600 mille francs.

Les vins fameux connus sous les noms de *Frontignan*, *Lunel*, *Beziers* se récoltent dans le département de l'Hérault. (*Voyez* les Généralités de cet Article.)

Les vins du ci-devant Languedoc forment le principal commerce de cette ancienne province et une partie importante de celui de France: on y en recueille de différentes qualités. Ceux de Montpellier sont de garde, de bonne qualité, très transportables, et s'enlèvent, les rouges et les blancs, pour la côte de Gènes et Livourne. Les vins de Gaillac supportent très-bien le transport; ceux de Langlade, de Saint-Gilles et autres, dans le ci-devant diocèse de Nîmes, ont de la réputation; mais ce sont sur-tout les vins muscats qui intéressent les étrangers, et principalement le vin de Frontignan, le plus parfait de tous les vins de liqueur, celui qui a le plus de garde et qui acquiert le plus en vieillissant.

Les vins du ci-devant Languedoc, propres pour l'étranger, entrent dans le commerce de ceux de l'ancienne Haute-Bourgogne, et se tirent ordinairement par le port de Cette, le canal du Midi et Bordeaux: il en passe aussi par la Saône et le Rhône.

Département d'Ille et Vilaine. Hors la ligne de démarcation dont il a été question au commencement de cet article, il n'a que des vignes blanches, et seulement dans le canton de Redon. Le vin qu'elles donnent est plat et de la plus médiocre qualité.

Département de l'Indre. Ce département, qui fait partie du ci-devant Berri, a, comme celui du Cher, d'assez nombreux vignobles, dont le produit est en général un vin médiocre. Les vins d'Issoudun sont les meilleurs; ils sont de garde et de transport.

Département d'Indre et Loire. La ci-devant Touraine dont ce département est formé, est un des vignobles qui fournissent le plus à la fabrication des eaux-de-vie. On y récolte du vin en grande quantité, tant rouge que blanc; mais beaucoup plus cependant de celui-ci que de l'autre: ceux de première qualité passent à l'étranger, sur-tout en blancs. Les vins de seconde qualité vont dans les anciennes provinces de Picardie, de Normandie, etc.; ceux d'ordinaire, ou les vins communs, servent à la consommation

et à la fabrication d'une eau-de-vie de médiocre qualité. En 1785 on récolta dans la ci-devant Touraine 250 mille poinçons de vins, de 220 à 225 bouteilles : ces vins ne se vendirent pas au-delà de 48 à 50 fr. le poinçon, à raison de l'abondance et du peu de qualité. A ce prix, les 250 mille poinçons produisirent 12 millions 500 mille francs.

Les plus recherchés des vins rouges de Tours, sont ceux des côtes de Joué, Ballan, Saint-Avertin et Saint-Cyr; les plus estimés, en blancs, sont ceux de Vouvray, Roche-Courbon et Saint-Georges.

Richelieu est un des cantons de la ci-devant Touraine où l'on brûle le plus. Les eaux-de-vie qu'on y fait, presque toutes de vin blanc de son territoire, sont embarquées sur la Vienne pour Orléans et Paris.

Département de l'Isère. On y trouve des vignobles assez considérables et dans plusieurs parties de son étendue. La culture de la vigne est la principale tout le long de la rive droite de l'Isère; elle se fait aussi remarquer dans la vallée de Grésivaudan. Généralement les vins de l'Isère sont médiocres; mais il y en a d'excellens. On doit distinguer les vins de Vienne et les liqueurs de canelle et de gérofle de la côte Saint-André.

Département du Jura. C'est principalement du côté de Salins qu'on cultive la vigne avec avantage dans ce département. Les vins qu'on recueille dans ce territoire sont de bonne qualité. On les fait passer dans les départemens de la Meurthe, des Vosges, de la Meuse, du Bas et Haut-Rhin, et dans la Suisse, etc.; mais ordinairement ils ne sortent pas de la ci-devant Franche-Comté : on les répand dans les parties de cette ancienne province où il ne s'en récolte pas. L'eau-de-vie de marc de raisin qu'on fait à Salins est estimée dans les montagnes et en Suisse. (*Voyez* département du Doubs, pour ce qui regarde la ci devant Franche-Comté en général.)

Département des Landes. Il n'y croît du vin que dans quelques cantons. La Chalosse en récolte une assez grande quantité d'une qualité parfaite pour le commerce du Nord. On peut dire la même chose du territoire de Dax en descendant l'Adour jusqu'à Peyrehourade et le long de Gaves. Ce pays est tout rempli d'excellens vignobles.

Les vins du département des Landes que l'on estime le plus, sont ceux de Hagetmau.

Département du Léman. Le territoire de Noyon, de Carouge, produisent du vin en assez grande quantité, aussi bien que la partie du pays de Vaud, des environs du lac Léman, d'où sortent ces bons vins de la côte et de Lavaur si fort estimés. Le commerce de ces vins est très-considérable avec la Suisse. L'Angleterre et les autres puissances en tirent également; il en passe aussi dans l'intérieur de la France.

Département du Liamone. Ajaccio a quelque peu de vignes dans le territoire qui l'environne. Ses vins, ainsi que ceux de Bonifacio, et même de tout ce département, seraient excellens, si on savait mieux les faire; malgré les vices de leur fabrication ils conservent encore de la qualité. (*Voyez* département du Golo.)

Département de la Loire. Les coteaux du côté de Roanne sont couverts de vignobles, qui donnent, pour la plupart, de très-bons vins. Il en faut presque dire autant des autres coteaux de ce département.

Département de la Loire-Inférieure. Quoiqu'on trouve des vignobles dans tous les arrondissemens de ce département, on peut cependant assigner celui de Nantes, et surtout l'espace compris entre l'Erdre et la Loire, comme la partie qui contient le plus de vignes.

Les meilleurs vins sont ceux de Vallet et des coteauxde la Sèvre.

Bourgneuf et le Croisic font un commerce assez considérable de vins et d'eaux-de-vie.

Le pays Nantais et de Rhuys sont les seules parties de la ci-devant Bretagne où l'on recueille du vin. Lorsque la récolte en est abondante, on en convertit beaucoup en eau-de-vie, que les étrangers estiment, dit-on, parce qu'elle conserve toute sa qualité à la mer. Dans les années peu riches, on ne fait point ou presque point d'eau-de-vie; le vin se consomme en nature dans le pays : la qualité en est par-tout très-médiocre.

La consommation annuelle des vins expédiés de Bordeaux pour les départemens formés de l'ancienne province de Bretagne, est d'environ 120 mille barriques de 228 litres (240 pintes).

Département de Loir et Cher. La récolte la plus précieuse, la production la plus intéressante de ce département est

Digitized by Google

celle des vins tant rouges que blancs, dont il se fait une exportation considérable : le commerce des vins et eau-de vie fait toute la richesse du ci-devant Blaisois. Plus des trois quarts des vignes de cette ancienne province ne produisent que des vins blancs; l'autre quart est en rouge et noir, c'est-à-dire en auvernat, lignage, ou vin de tous raisins, et gros noir, ou vin de teinture. Le plant blanc qui, après le noir, produit le plus à l'arpent, donne un vin d'excellente qualité, sur-tout dans les années primes, où il s'en trouve en liqueur qu'on envoie en Hollande et dans les autres pays étrangers. Il soutient la mer; mais il faut le miter avant de le charger sur la Loire, où pour l'ordinaire on l'embarque pour Nantes, d'où il passe à l'étranger.

Les vins rouges auvernats de Grouets, Madon, Saint-Dié, Molineur, Chambor, ont beaucoup de réputation, sur-tout les premiers; mais il faut les garder deux ou trois ans pour qu'ils la méritent. Les mêmes coteaux et cantons fournissent aussi des vins de lignage de très-bonne qualité, et plus prompts à boire que les vins auvernats : les uns et les autres gagnent toujours de la qualité en vieillissant.

La vigne rend dans le Blaisois, année commune, environ 10 pièces par demi-hectare (arpent); on a même retiré, en certaines années, de quelques-uns, 20, 30 et 40 poinçons de 233 litres (245 pintes).

Le vin noir ou de teinture, et qui n'a, comme son nom l'indique, d'autre qualité que de pouvoir s'allier à tous les vins blancs qu'on veut teindre sans altérer leur qualité ni leur goût, se récolte principalement dans la partie du ci-devant Blaisois qui regarde la Beauce. Il y a des cantons où, dans certaines années, le demi-hectare (l'arpent) fournit 50, 60 et même 72 pièces de ce vin. On cultive bien moins aujourd'hui qu'on ne le faisait autrefois le plant qui rapporte ce vin de teinture.

Si le Blaisois n'est pas l'endroit de la France où il se fabrique le plus d'eau-de-vie, on le peut toujours ranger au nombre de ceux qui en font le plus. Cette eau-de-vie prend beaucoup de qualité en vieillissant; son extrême douceur la fait préférer aux autres pour en faire toutes espèces de liqueurs; cependant, étant nouvelle, elle est forte, mais moins que celle de Cognac, qui l'est plus que celle de Saumur.

On compte plus de 800 chaudières montées dans le Blaisois; toutes vont dans les grandes années. On ne brûle

pour l'ordinaire que les vins blancs. Ce n'est que dans les années où les vins rouges et noirs ne se vendent absolument pas ou se gâtent, qu'on les passe à la chaudière ; ils rendent si peu, qu'il faut communément 8, 10 et même 12 pièces de vin noir, et 5, 6 et 7 de vin rouge pour faire une pièce d'eau-de-vie. En général, on ne fait d'eau-de-vie, même avec le vin blanc, que dans les années fortes, dans celles où son bas prix annonce de l'avantage à le brûler; dans celles où il est sans demande, ou enfin quand on est surpris par le manque de fûts pour la récolte prochaine qui s'annonce comme abondante.

On fait dans le commerce un reproche aux fabricans d'eau-de-vie du Blaisois : on assure que cette liqueur serait une des meilleures de France, si l'on prenait l'habitude, qu'on n'a pas, de la couper au serpentin lorsqu'on la fabrique; elle conserverait, dit-on, plus long-temps la preuve, et serait d'une défaite encore plus prompte et plus avantageuse.

Outre les eaux-de-vie communes, il se fait encore, dans le département de Loir et Cher, des eaux-de-vie plus fortes, et provenant du brûlement de la première eau-de-vie, produit de la première distillation.

La ci-devant Sologne, dont il comprend une partie, n'a, relativement, que très-peu de vignes.

Département du Loiret. C'est peut-être le plus grand vignoble de France, puisqu'il a de 10 à 12 lieues d'étendue : il comprend 25 à 30 communes outre les villes et dépendances de Jargeau et Beaugency. L'Orléanais a environ 32 mille hectares (72 mille arpens) de vignes effectifs. Le sixième de ce vignoble considérable est en plant de première qualité; les deux sixièmes et demi en plant de seconde qualité, et le reste en plants inférieurs. La récolte annuelle se monte à environ 400 mille poinçons de vin de 228 litres (240 pintes), année commune. Le vin fin monte à 80 francs le tonneau ou les deux poinçons. Le vin de seconde qualité, à 65 fr, et le moindre, à 50 francs : le produit total est estimé à 10 ou 12 millions, dont près des trois quarts en frais; il reste donc en produit net environ 3 millions.

L'auvernat est le plant de vigne qui donne le meilleur vin d'Orléans; mais il est le moins fécond. Ce plant ne diffère que peu du bon pineau de Bourgogne, qu'on

connaît à Paris sous le nom de *morillon noir*. Le meunier ou auvernat gris rapporte beaucoup plus que le précédent, et fait un bon vin de seconde qualité.

On recueille dans l'Orléanais deux sortes de vins, du blanc et du rouge. Celui de Saint-Mesmin, en blanc, est particulier au pays; on l'appelle *genetin*. Le bon vin rouge est connu sous le nom d'*auvernat*, probablement parce que le plant en vient d'Auvergne : il est excellent au bout de 2 ou 3 ans. Il passe pour être fumeux, capiteux ; on lui donne l'épithète de *casse-tête*.

Quoique les vins d'Orléans n'aient pas la réputation de ceux de Bourgogne, ils sont cependant estimés, sur-tout ceux de Saint-Denis-en-Val, de Saint-Jean-de-Braye, de la Chapelle, de Fourneaux, de Saint-Ay, du Blainois, de Beaugency, en rouge, et de Saint-Mesmin, Marigny, Checy, Rebrechieu, en blanc. Le premier est un vin tendre et peu coloré. Les vins des autres cantons leur sont plus ou moins inférieurs; il y en a de bien médiocres. On fait aussi aux vins d'Orléans le reproche général de devenir gras, d'être sujets à filer.

On estime, qu'année commune, il s'exporte d'Orléans jusqu'à 200 mille poinçons de vin; mais il faut dans cette quantité faire entrer les vins qui se tirent des anciennes provinces de Languedoc et de la Guienne, et sont envoyés à Orléans comme lieu d'étape, pour de là être distribués dans d'autres départemens de l'intérieur.

Les vins d'Orléans vont en grande partie à Paris par terre et par le canal d'Orléans : il en descend aussi sur la Loire. Les vinaigres et eaux-de-vie de cette ville si avantageusement située pour le commerce ont beaucoup de réputation. Orléans peut être regardé comme l'entrepôt des eaux-de-vie de l'Angoumois, de la Saintonge, du Poitou et particulièrement de Cognac, Chinon, Saumur et Blois.

Département du Lot. Le ci-devant Quercy, qu'il comprend, récolte une grande quantité de vins de bonne qualité qui se conservent long-temps et supportent très-bien les voyages de long cours. Ceux de la côte du Lot, dits *vins de Cahors*, sont fort estimés; la récolte ordinaire dans le territoire de cette ville est d'environ 60 mille pipes. Tous ces vins font une branche considérable de commerce pour le pays, sur-tout pour Cahors et Montauban. On les exporte sur le Lot à Bordeaux d'où ils passent dans le nord, à Hambourg, Roterdam, Gouda, Dort, etc. Les eaux-de-vie de

Cahors jouissent aussi de quelque réputation et sont de bonne qualité. Montauban ne fait guère le commerce des vins et eaux-de-vie que par commission, ce qui rend difficile l'évaluation du produit des exportations. On le porte cependant à plus d'un million.

Département de Lot et Garonne. Les coteaux de ce département sont généralement plantés en vignes, dont la culture est dans presque tous les cantons fort mal entendue; elles sont sans échalas et souvent cultivées à la charrue. Les vins qu'elles produisent, à quelques exceptions près connues seulement dans le pays, sont d'une qualité médiocre; la quantité qu'on en récolte surpasse de beaucoup la consommation : aussi en brûle-t-on beaucoup à Villeneuve, Marmande, Tonneins, Lausun. Les eaux-de-vie qui en sortent descendent à Bordeaux où elles passent dans le commerce.

Les vins qu'on exporte sont pris parmi les meilleurs; ils sont forts, très-rouges, épais, capiteux, et soutiennent bien la mer.

On fait aussi dans ce département, sur-tout aux environs de Clérac, Marmande, Aiguillon, des vins liquoreux appelés *pourris.*

Département de la Lozère. Très-peu de vignes qui ne donnent qu'un vin de fort médiocre qualité.

Département de la Marne. Il contient plus de 15 mille hectares de vignes, dont 9 mille en gros plant, et 6 mille en plant fin. On recueille du vin dans les cinq arrondissemens de ce département : celui de Vitry a près de 3 mille hectares de vignes; on en compte 2 mille dans celui de Châlons; 700 dans celui de Sainte-Menehould : tout le reste est compris dans les arrondissemens de Reims et d'Epernay. Ce n'est que dans ces deux derniers que se récoltent les vins de Champagne renommés. La culture de la vigne est par-tout dirigée avec beaucoup d'intelligence.

Les vignobles sont la première branche de son commerce. Celui de Reims est plus considérable lui seul que le commerce de tout le reste du département. C'est le dépôt presque unique de la plus grande quantité des vins des coteaux de la Marne. Tous ces vins, la plupart blancs, vont à l'étranger. Les excellens vins rouges connus sous le nom *de la Montagne*, et qui se consomment dans les départemens de l'ouest et à l'étranger, se récoltent dans le territoire de Reims. On y trouve les coteaux de Versenay, Bouzy

Taissy, Sillery, Versy, Mailly, etc. Le demi-hectare (arpent) de terre à vigne vaut, à Reims depuis 500 fr. jusqu'à 4 mille fr. Le plantage d'un demi-hectare coûte 1,200 fr. On met 8 mille plants par acre et 24 mille ceps; les échalas valent 500 fr. L'entretien en échalas est de 30 fr. par an. La vigne est trois ans sans produire; et il faut 6 ans avant que le vin ait toute la qualité qu'il peut tirer du plant.

Épernay est le centre des meilleurs vignobles de la Champagne. Ses vins, ceux d'Ay et les environs sont de qualité supérieure. Le commerce de cette ville ne se borne pas à celui des vins de son territoire, il s'étend encore à ceux que produisent les fameux coteaux d'Ay, Hautvilliers, Pierry, Cumières, qui en sont peu éloignés. Tous ces vins dont il se fait des envois considérables passent en pièces ou en bouteilles dans les différens départemens et à l'étranger.

Château-Thierry est principalement en relation pour ses vins avec Paris, qui les tire par la Marne et le département de la Somme où le transport s'en fait par charrois.

Dormans et Sezane ne produisent que des vins très-ordinaires et qui se consomment dans les environs.

On divise les vins de Champagne en trois classes principales.

PREMIÈRE CLASSE.

Vins blancs.	*Vins rouges.*
Mareuil-sous-Ay.	Verziéto.
Ay.	Verscnay.
Hautvilliers.	Bouzy.
Pierry.	Taisy.
Cramant.	Cumières.

DEUXIÈME CLASSE.

Vins blancs.	*Vins rouges.*
Avenay.	Mailly.
Épernay.	Damery.
Le Mesnil.	Épernay.
Avis et Oger.	Rilly.
	Montbret.
	Ay.
	Pierry.

TROISIÈME CLASSE.

Vins blancs.		*Vins rouges.*	
Tonnerre. Chably.	La ci-dev. Basse-Bourgogne les met au rang de ses meilleurs crus.	Joigny. Tonnerre.	La ci-dev. Basse-Bourgogne les met au rang de ses bons crus.
Ludes. Sadre. Trois-Puits. Villers-Alleray.		Chamery. Ville-Dommage. Pargny. Sapicourt.	

Ces derniers sont ceux dont on fait le plus fréquemment usage en France.

Département de la Haute-Marne. Ses vins, quoique bien inférieurs à ceux de la Marne ou aux fameux vins de Champagne, sont cependant encore de très-bonne qualité; ceux de Langres et sur-tout ceux d'Aubigny, et le vin dit le *Monsaugennois*, sont préférables aux vins d'Auxerre, deuxième qualité : ils sout de garde et délicats. Paris, les anciennes provinces de Flandre, et de Lorraine en enlèvent la majeure partie.

Département de la Mayenne. Il est formé du ci-devant Haut-Maine et renferme peu de vignes : on trouve cependant quelques vignobles marquans le long des rivières d'Huisne, de Sarthe, sur les coteaux bien exposés; il y a peu de plant rouge et beaucoup plus de vignes blanches. Craon est assez fertile en vins.

Département de Mayenne et Loire. Ses vins sont généralement de médiocre qualité : il n'en est point en rouge qu'on puisse citer. Parmi les blancs, on en trouve d'assez estimés. Les vignes blanches dominent ici comme dans tous les vignobles, depuis le département du Loiret jusqu'à la mer. Une partie des vins de l'Anjou s'envoie à Nantes par la Loire; l'autre se convertit en eau-de-vie, qui passe aussi en partie à Nantes; Paris en tire par Orléans; Angers est presque seul en possession de ce commerce de vin et d'eau-de-vie.

Département

Digitized by Google

Département de la Meurthe. Les bons plants de vignes de ce département sont les mêmes que les bons des ci-devant provinces de Bourgogne et de Champagne. Les meilleurs vins croissent sur des coteaux pierreux. Malgré leur bonté il ne s'en exporte point ou au moins que très-peu. Depuis qu'on a bien reconnu l'avantage qu'il y a pour le propriétaire à planter le gros cepage, on a abandonné le plant fin. On n'en replante plus, et il est probable que ce département qui déjà a perdu une partie de sa réputation pour les vins sera bientôt au nombre de ceux qui n'en récoltent que de médiocres. Il est bien constaté dans ce département que le vin fin, malgré sa supériorité de prix, ne peut pas compenser la grande quantité de vin que produit le gros cepage. La différence de qualité n'équivaut point à la différence en quantité.

Les coteaux qui forment une partie du bassin de la Meurthe sont en vignes, et fournissent le meilleur vin ; on trouve de beaux vignobles dans plusieurs cantons. Les vins forment le principal commerce de Toul. Cette ville en récolte une grande quantité dans son territoire. Ils ont de la qualité : la ci-devant Lorraine, et l'ancien pays de Liége en tirent la majeure partie. On en brûle aussi pour faire de l'eau-de-vie.

Les vins de la Meurthe suffisent au moins à la consommation du département; souvent ils l'excèdent.

Département de la Meuse. Les environs de Bar renferment les principaux vignobles, et ceux qui sont en meilleur plant. Les vins en sont estimés et méritent de l'être. Ils ne supportent pas bien le transport, et ne peuvent guère passer 200 kilomètres (40 lieues). Ce n'est aussi qu'avec beaucoup de peine qu'ils souffrent la mer. Il est douteux qu'on pût en passer en Angleterre.

Les vins de Saint-Mihiel sont assez estimés, et sont, dit-on, très-transportables. On recherche particulièrement ceux des coteaux d'Apremont, Loupmont, Varneville, Bussière et Saint-Julien. Ils vont à Liége, Luxembourg, et dans la ci-devant Flandre.

Les nombreux coteaux qui bordent les vallons des rivières de Meuse, Ornain, Aire, Saux, etc., sont tous plantés de vignes, qui donnent abondamment d'un vin dont la majeure partie est de médiocre qualité.

Celui des environs de Verdun, sur les coteaux de

l'Ornain et de la Saux est le plus estimé, sur-tout le premier.

La culture des vignes occupe à peu près la trente-neuvième partie de l'étendue du département de la Meuse. A la dernière récolte, l'arrondissement de Bar a produit 105 mille 430 hectolitres de vins; ceux de Bar, Bussy, Varney et Rambercourt, sont distingués comme les plus légers et les plus délicats de tous les vins de cet arrondissement. Celui de Commercy a donné 80 mille hectolitres; celui de Verdun, 27 mille 924 hectolitres. Total 231 mille 254 hectolitres, dont le tiers a été échangé contre du blé.

Le peu d'exportation qui se fait a lieu pour Bruxelles, Namur et Liége, et généralement les Pays-Bas.

Département du Mont-Blanc. On y récolte d'assez bon vin et en assez grande quantité.

Département du Mont-Tonnerre. Beaucoup de coteaux sont plantés en vignes, sur-tout du côté de Mayence. Les récoltes, dans le territoire de cette ville, sont abondantes; aussi les vins font-ils une partie de son commerce. La Hollande en tirait, avant la guerre, plus de mille pièces par an; ce qui formait un objet de près de 675 mille francs (300 mille florins). L'exportation est encore assez forte aujourd'hui : on distingue les vins du Rhin qui se font dans le canton de Rhingau, et celui des environs de Clingenberg.

Département de la Moselle. Le territoire de Metz produit beaucoup de vin; mais la qualité en est très-faible. On fait aussi aux environs de cette ville, une assez grande quantité d'eau-de-vie de marc de raisin. Presque tout celui du pays messin y est employé. On trouve encore d'assez bonnes fabriques de vinaigre. Le commerce de ces vins, eaux-de-vie et vinaigres, se fait avec les pays environnans, et même une partie de l'Allemagne. Parmi les vins du département de la Moselle, quelques-uns méritent d'être distingués : on trouve en effet d'assez bons crus, mais l'estime dont ils jouissent ne s'étend pas au-delà du pays.

Département de la Nièvre. On y trouve une assez grande quantité de vignes qui ne produisent générale-

ment qu'un vin très-ordinaire. Les vins blancs de Pouilly font exception, et méritent d'être recherchés. Le département de la Nièvre ne récolte pas, à beaucoup près, pour sa consommation. Le ci-devant Morvan s'approvisionne dans les départemens de la Côte-d'Or et de Saône et Loire.

Département du Nord. Point de vignes. Nous nous arrêterons cependant un instant à ce département, à raison du commerce considérable que fait Dunkerque sur les vins et eaux-de-vie. On le porte en vins de France, en temps de paix, à 12 mille 328 barriques, qui, à 75 fr. donnent un capital de 924 mille fr. Suivant le relevé des registres des accises de Dunkerque, il arrivait dans ce port, année commune, avant la révolution, tant des ci-devant pays Nantais, de l'Aunis, de la Saintonge, que de la Guienne, de la Gascogne et de la Provence, 8 mille 580 pipes d'eau-de-vie, estimées 2 millions 120 mille 376 fr. Presque toute cette quantité est exportée pour l'étranger : 120 mille pots seulement sont consommés par les habitans de Dunkerque et pour leurs armemens.

Département de l'Oise. Très-peu de vignes : on les trouve dans le territoire de Beauvais.

Département de l'Ourthe. Au-dessus et au-dessous de Liége, on trouve des vignes sur les coteaux qui bordent la Meuse. On en voit aussi, mais beaucoup moins dans le territoire d'Huy, ville qui faisait partie de l'ancien pays de Coudroz. Le vin de ce département est très-médiocre : les exceptions ne sont connues que dans le pays. On estime la récolte annuelle à 800 feuillettes ; elle est, comme on voit, bien au-dessous de la consommation ; aussi tout reste-t-il sur les lieux.

Département du Puy-de-Dôme. Riom abonde en vins et fabrique des eaux-de-vie. On trouve aussi des vignes autour de Clermont. Il sort généralement peu de vin de l'Auvergne. On n'en voiture à Paris, que lorsque les vignobles qui fournissent habituellement cette ville, viennent à manquer.

Département des Hautes-Pyrénées. Beaucoup de co-

teaux, sur-tout dans les environs de Tarbes, sont plantés en vignes qui donnent quelques bons vins.

Département des Basses-Pyrénées. Les meilleurs vignobles du ci-devant Béarn, sont ceux de Gan, de Jurançon, de Saint-Saulz, Gelos, Routignon, Viebel; viennent ensuite ceux d'Aubertiu, de Lascube, de Lagor et de Monneins.

Les vins de Gan et de Jurançon se vendent de mille à 1200 francs le tonneau. Le vin rouge de Monneins est très-recherché; il a toute sa qualité au bout de deux ans; son prix, à la fin de sa première année, varie de 2 à 3 mille francs: tous ces vins vont à l'étranger. On ne boit dans le pays que le vin inférieur. Les environs d'Oleron, de Navarrens, de Sauveterne, etc., fournissent encore d'assez bons vins.

On distingue aussi dans le ci-devant pays de Labour les vins blancs d'Anglet, que fournit la côte droite du Gave, petite rivière qui se jette dans l'Adouce, et celui du Cap-Breton, vin rouge qui se recueille sur la côte opposée ou gauche de la même rivière. Les Hollandais en font cas, et en achètent tout ce qu'ils trouvent à vendre.

L'espèce de raisin nommé *pique poucq* et qui donne le vin de Bigorre et de Chalosse, s'est introduite depuis une vingtaine d'années dans ce département. Si la culture de cette espèce exige moins de frais parce qu'elle exige moins de travail, et si les récoltes qu'elle donne sont plus hâtives et plus abondantes, le vin est en revanche d'une qualité bien inférieure à celui des autres plants.

Gan, Jurançon et Andaye, si renommé par ses excellentes eaux-de-vie, sont situés dans le premier des cinq arrondissemens de ce département.

Département des Pyrénées-Orientales. Les vins de Perpignan et en général tous les vins de ce département sont excellens plus ou moins: ils sont forts en couleur, extrêmement capiteux, chauds, et d'un goût très-agréable.

Les vins rouges ordinaires du ci-devant Roussillon supportent très-bien le transport. Une partie passe aux îles; l'autre sert à colorer des vins blancs ou à forcer la couleur de certains vins rouges, à leur donner de la qualité, de la force. Leur prix, qui varie suivant l'abondance des récoltes, est communément sur les lieux de 10, 12, et 15

francs la charge de 114 litres (120 pintes) clair. La récolte extraordinaire de 1785, les fit baisser cette année-là à 6, 7, 8 et 9 francs.

Ces mêmes vins, à leur troisième année, et lorsqu'on les a faits avec des raisins choisis, égrappés et peu cuvés, se vendent 30, 36, 40 francs.

Les crus les plus recherchés pour le transport, sont ceux de Baix, Sulces, Tormilla, Spira, Rivesaltes, Collioure, Bagnols, les Parcores, etc.

Il en est un fin qu'on nomme *grenache*; il ressemble au gros vin d'Alicante à sa première année. A deux ou trois ans, il ressemble au Rota; à sept, il a, dit-on, le goût et la couleur du vin du Cap, au point de tromper les connaisseurs. Quoi qu'il en soit, ce vin, qu'on fait avec soin, se vend sur les lieux, à sa première année, 24 à 30 francs la charge: lorsqu'il a passé sa quatrième, il monte à 60, 72, 80 et même 100 francs.

Le plus précieux et le plus délicat des vins de Roussillon, est celui de Maccabec; il se fait avec un raisin de ce nom et originaire d'Espagne, d'où il a été transplanté à Salces; il s'en récolte à peine 2 mille bouteilles; il ressemble bien au vin de Hongrie, et approche du Tokai; il se vend 100, 120 et 150 francs la charge.

Le muscat blanc, dit vin de Rivesaltes, est un vin liquoreux très-renommé. Quoiqu'on lui donne plus de parfum, de maturité, de liqueur qu'à ceux de Frontignan et de Lunel, on ne le place cependant qu'entr'eux; de sorte qu'il n'est regardé que comme le second vin de liqueur de France. Son prix, au temps de la récolte, est de 90, 100, 120 et 150 francs la charge.

Saint-André, Prepouille de Sulces, donnent des vins blancs inférieurs, plus secs; cependant ils sont excellens et estimés; ils se vendent, année commune, 50 à 60 fr. la charge.

Les vins blancs communs se consomment dans le pays. Comme ils sont très-doux et liquoreux, on peut être surpris de ne pas voir les marchands de Paris en tirer pour bonifier des vins blancs secs et verts.

Département du Haut-Rhin. Beaucoup de vignes et de vins de bonne qualité, quoique cependant inférieurs à ceux du département du Bas-Rhin. On leur fait le reproche général d'être froids et pesans. On peut se plaindre aussi

de l'usage des longs échalas ; ils ont en effet deux mètres et demi dans ce département, et l'on observe dans tous les vignobles bien tenus que leur longueur ne va jamais à plus d'un mètre deux tiers.

Les vins de Turkeim sont les plus estimés de tous ceux de ce département qui mérite, en général, d'être assimilé à celui du Bas-Rhin, ou au moins d'être cité après lui pour ses vins.

Département du Bas-Rhin. Ce département, un des plus riches de la République, par ses productions territoriales, récolte très-abondamment du vin. Des trente-sept cantons qui le composent, il en est près de vingt-cinq où l'on trouve des vignes. Les récoltes excèdent la consommation dans un tiers de ces cantons. Nous observerons qu'il en est peu qui ne distillent de l'eau-de-vie et ne fabriquent du vinaigre ; dans quelques-uns on fait de l'eau-de-vie de marc, et dans tous le vin, l'eau-de-vie et le vinaigre forment l'objet d'un commerce assez considérable. On trouve beaucoup moins de vignes dans le surplus des cantons que dans les précédens.

Les vins de ce département, blancs et rouges, sont généralement bons ; ils sont de longue garde, et se perfectionnent en vieillissant ; mais il leur faut douze ou quinze ans pour acquérir toute la qualité qu'ils sont susceptibles de prendre. Les vins des environs de Landau sont les plus délicats, mais on n'y en recueille qu'une petite quantité. Tous ces vins se débitent sous le nom de *vin du Rhin*, et passent la plupart en Hollande, où ils restent en partie ; le surplus est expédié pour le Danemarck, la Suède et tout le nord. Les eaux-de-vie et vinaigres sont aussi enlevés en grande partie par les Hollandais qui les viennent prendre à Strasbourg, où on les amène des différens points du département. Quand les Hollandais ne tirent point ou que peu de ces vins, eaux-de-vie, etc., ils s'exportent en Suisse et en Allemagne.

Département de Rhin et Moselle. C'est dans ce département que se rencontrent les principaux crus des vins dits du *Rhin*. On y cultive deux sortes de raisins. L'espèce la plus commune et la plus hâtive s'appelle *Bancs ;* l'autre, ou *Bourgogne rouge*, est semblable au gros noir qu'on cultive dans l'Orléanais.

Le bénéfice des propriétaires de vignes peut être de sept à huit pour cent.

Les vins de Hendesheim, de Phannisberg et de Holchheim sont les meilleurs de ce département, et de tous ceux qui portent le nom de *vin du Rhin*. Celui qu'on nomme fleur de *Halhherin* est excellent; le tonneau de ce vin vaut depuis 600 jusqu'à 1000 florins. La vigne, dans ce dernier canton, est cultivée avec soin et intelligence. Le prix des terres y varie beaucoup. Dans quelques endroits l'arpent ne coûte que 200 florins (environ 400 fr.). Dans quelques autres il va à 600.

Bascherach fait presque tout le commerce des vins de ce département. Les montagnes qui avoisinent cette ville produisent dans quelques endroits des vins très-liquoreux.

Le vin rouge de l'Ahr est extrêmement estimé et recherché.

Département du Rhône. Les plantations de vignes y sont très-nombreuses; aussi la principale production de ce département se trouve-t-elle dans ses vins, qui sont aussi presque ses seuls objets d'exportation. La qualité de ces vins ne varie pas moins que les terroirs qui les produisent; mais on peut, en général, les rapporter à deux espèces, les vins de liqueur et les vins secs.

Les premiers, les plus estimés et les plus connus, sont ceux de Condrieux et de Saint-Michel, compris sous la dénomination commune de *vins de Condrieux*.

Les vins secs forment le revenu le plus considérable du ci-devant Lyonnais. Ceux dits de *Côte-Rotie* ont le plus de réputation; il en est enlevé de toutes les parties de la France, et même par les étrangers.

Les vins de Sainte-Foy, dont le territoire de Montrays fournit la première qualité, tiennent et méritent le second rang.

Ceux d'Irigny, de Charly, Millery, etc., et en général tous ceux de la côte du Rhône, sont très-estimés.

Le territoire de Barolles produit aussi des vins fort recherchés. Ceux de Couzon et des coteaux qui bordent la Saône sont de très-bonne qualité au bout de quelques années.

Beaucoup de ces vins ont pour défauts d'être ou verts, ou liquoreux, ou terrestres, ou capiteux. Le goût dur et

terrestre est le pire de tous; c'est celui du sol même : on le trouve dans tous les vins qui se récoltent depuis la Tuyers jusqu'à Saint - Chaumont, et dans un très-grand nombre de cantons du ci-devant Lyonnais. Les autres défauts s'effacent ou au moins diminuent avec le temps.

Les vins du Mont-d'Or, si célèbres chez les Romains, ne sont plus du goût d'aujourd'hui.

Le vin est la branche la plus florissante du commerce, et fait toute la richesse du ci-devant Beaujolais. Ce petit pays en fournit une prodigieuse quantité à tous les départemens de la partie septentrionale de la France. Ses vins ont de la couleur, du corps et de la légèreté, un bouquet agréable, mais ils ne sont point de garde; ils tournent vers leur troisième ou quatrième année : en somme ils valent mieux que ceux du Lyonnais.

Les cantons du ci-devant Beaujolais qui produisent les vins les plus parfaits, sont ceux de la Chaise, Vougy, Saint-Léger, Iullié, Chenas, Jullienas, Fleury, etc. L'ancien Beaujolais contient au moins 120 kilomètres carrés (six lieues carrées) plantés en vignes.

On ne connaît guère dans tous les bons crus des ci-devant Lyonnais et Beaujolais que deux espèces de raisin, le serine, ou le noir, et le vionnier, ou le blanc. La vigne se renouvelle par provins; depuis quelques années, on y a ajouté la greffe.

La culture n'est pas la même dans tous les vignobles. Dans beaucoup on cultive la vigne à la manière ordinaire; mais sur les coteaux de la Chassagne, de Jullienas, etc. on a la mauvaise méthode de laisser le cep monter en arbuste, en lui donnant dans sa jeunesse un échalas pour appui. Si elle rend la plantation agréable à la vue, elle a l'inconvénient de nuire au provignement lorsque les gelées forcent d'y recourir, et ce n'est que trop fréquent. Le propriétaire est alors obligé de replanter; ce qui entraîne de grandes dépenses.

Département des Bouches-du-Rhône. Des vignobles nombreux et considérables, et des vins la plupart excellens; tel est l'aperçu général de ce département, considéré sous le point de vue de la vigne et de ses produits. Les vins de la Camargue sont assez ordinaires. Ceux de la Ciotat et de Saint-Laurent jouissent de la plus haute réputation (*Voyez* les généralités de cet article). L'étendue

du commerce de Marseille est connue de tout le monde ; nous dirons seulement ici que les vins et eaux-de-vie en font une des branches les plus importantes.

Département de la Roër. On y trouve peu de vignes ; presque toutes sont dans le canton de Bruhl ; le vin qu'elles donnent est d'assez bonne qualité. Cologne est un entrepôt, un des points d'exportation des vins du Rhin et de la Moselle.

Département de Sambre et Meuse. Il serait peut-être difficile de trouver aujourd'hui dans ce département dix hectares plantés en vignes. Autrefois cependant on trouvait sur la rive gauche de la Meuse quelques vignobles marquans, depuis Namur jusqu'à Bouvignes.

Ce département tire ordinairement des vins des ci-devant provinces de Bourgogne et de Champagne, et du département de la Meuse. Cette importation a été en 1790, en vins de Bourgogne, pour une valeur

de	194,000 fr.
Champagne	223,000
du département de la Meuse, ou du ci-devant duché de Bar.	36,000
TOTAL. . .	453,000

Département de la Haute-Saône. On y compte 14 mille 819 hectares de vignes du produit de cinq barriques de cent soixante pintes par hectare (*Voyez* Département du Doubs, pour la Franche-Comté en général).

Département de Saône et Loire. Ce département qui comprend le Mâconnais, est, sous le rapport de ses vins, un des plus intéressans de la République. Il mérite d'être cité après celui de la Côte-d'Or, auquel nous renvoyons pour tout ce qui regarde la Bourgogne en général.

Châlons produit des vins fort estimés. On distingue surtout ceux de Mercurey. Les vignobles de cette côte de la Saône font la majeure partie de la richesse de ce territoire. Leurs vins varient peu en bonté jusqu'à Mâcon.

Département de la Sarre. Ses vins blancs et rouges qu'on connaît sous le nom générique de *vins de la Moselle*, sont fort estimés et très-agréables. Ils y forment l'objet d'un commerce assez important qui se fait par la Sarre, la Moselle et le Rhin avec la Hollande et l'Allemagne.

Département de la Sarthe. Ce qu'il possède de vignes se trouve dans les cantons limitrophes du département de Mayenne et Loire, dans les environs de la Flèche, dans le triangle formé par le Mans, Château-du-Loir et Sablé.

Ces vins sont généralement médiocres, ont un goût de terroir, et sont peu transportables. Il s'en rencontre cependant d'assez bons dans les cantons où les espèces de raisin ne sont pas mélangées, et où la fabrication du vin est soignée.

Les espèces les plus cultivées sont le prueau, le goas, le mançois. Il est assez rare de trouver des vignobles d'un seul ou de deux plants, le plus souvent on y trouve tous les plants du pays.

La vigne donne, année commune, dans ce département, une busse par quartier (240 bouteilles).

Département de la Seine. On ne trouve que très-peu de vignes dans ce département. Le vin qu'elles donnent n'est pas fait pour en encourager les plantations; il est audessous du médiocre. Les fréquens brouillards de la Seine font souvent manquer les vignes de ses coteaux. Celles de huit à neuf ans, depuis Villejuif jusqu'à Paris, sont du produit de vingt-quatre à vingt-cinq bouteilles par acre.

L'approvisionnement de Paris, en vins, forme pour cette ville, un article très-important de commerce; il constitue aussi une des plus fortes branches du commerce intérieur des vins de France. Les ci-devant provinces de Bourgogne, de l'Orléanais, du Beaujolais, du Languedoc, du Roussillon, de la Champagne, etc. font des envois considérables à Paris. Les petits vins des environs de cette ville se consomment sur les lieux. Ils n'entrent pas dans Paris parce qu'on n'y en ferait pas le debit.

Le vin le plus estimé et le plus en usage, est celui qu'on nomme vin de Bourgogne ou de Mâcon, mais qui, très-souvent, est d'un autre cru. Le vin qu'on appelle d'Orléans a aussi beaucoup de débit. Les vins de Languedoc et de Roussillon passent presque tous entre les mains des marchands pour arranger et refaire leurs vins faibles.

Le vin de Champagne, fort recherché par-tout, est généralement très-peu en usage à Paris.

Les eaux-de-vie qui s'y consomment viennent principalement d'Orléans, d'Angoulême, de Cognac, la Rochelle, Nantes, Bordeaux, Cahors, etc.

Suivant les états de M. Lavoisier, il se consommait à Paris, année commune, avant la révolution :

En vin ordinaire, à	250,000 kilolit., estimés	32,500,000 fr.
En vin de liqueur, à	1,000	
En eau-de-vie, à	8,000	2,400,000 (1)
En vinaigre, à...	4,000	400,000

Département de Seine et Oise. De Fromenteau à Essone, on trouve des vignes dans les parties à l'exposition du levant et du midi, ainsi que vers la Seine, jusqu'à l'embouchure de Corbeil. Elles donnent de 30 à 33 bouteilles par acre d'un vin qui ne diffère pas de celui des environs de Paris. On voit encore des vignes dans beaucoup d'autres cantons. Des cinq arrondissemens de ce département, il n'y en a qu'un qui ne récolte pas de vin. Le rouge est le plus commun. Le blanc est assez rare et peu en usage. L'un et l'autre se consomment dans le pays et suffisent aux besoins. Les vins rouges ne sont potables qu'à deux ans; ils se soutiennent la troisième et dégénèrent ensuite. Ce qu'on nomme le Mantais récolte, année moyenne, 8 mille kilolitres environ de vins. L'ancienne élection de Montfort en produisait 6 mille.

On cultive dix espèces de raisins rouges dans ce département, huit de blancs et trois qu'on peut appeller mixtes, parce que leur couleur n'est pas décidée. Les espèces rouges les plus estimées sont, le meunier, le morillon, le murlot ou languedoc, et le plant de roi ou bourguignon noir; les blanches les plus estimées sont le mêlier, la feuille ronde ou bourguignon blanc, et le morillon blanc; en plants mixtes, c'est le petit muscadet qu'on préfère. Le meunier et le morillon en rouge mûrissent les premiers, c'est le mêlier en blanc qui a cet avantage. Les plants qui rapportent le plus sont le mansard et le petit goy ou petit bourguignon noir, le larochelle noir et blond, le gris mêlé, le sanmorille et le chasselas.

Département de Seine et Marne. Les coteaux, à l'exposition du midi et du levant, sont plantés de vignes qui rendent 33 à 35 bouteilles par acre. Le vin de ce département est extrêmement médiocre comme celui des deux

(1) On suppose ici que tout entre en eau-de-vie simple, et l'on évalue la fraude à un sixième.

précédens. Il s'en récolte à peine pour la consommation; la totalité ne va peut-être pas à 4 mille kilolitres.

Département des Deux-Sèvres. Le premier arrondissement renferme une assez grande quantité de vignes. Le territoire de Thouars donne des vins blancs assez bons, mais de mauvaise garde ; aussi les convertit-on en eau-de-vie. Airvault, dans le second arrondissement, a de riches vignobles, qui font la base de son commerce. On y possède un plant de bonne qualité qui produit un vin léger, agréable et de garde ; mais ce plant rapporte moins que les autres, ce qui le fait négliger pour ceux qui donnent beaucoup de fruit.

Le troisième arrondissement, ou celui de Niort, cultive la vigne dans sa partie sud et sud-ouest. Les vins du sud sont médiocres, ceux du sud-ouest sont bons. Les uns et les autres se consomment tant à Niort que dans les environs. On distille aussi dans cet arrondissement, beaucoup d'eau-de-vie qui se vend pour eau-de-vie de Cognac, et passe en Hollande.

En général, il y a peu de vins rouges dans ce département. Le sud-ouest de l'arrondissement de Niort, qui faisait autrefois partie de la Saintonge, fournit les meilleurs vins.

Département du Tarn. Ses produits en vin sont estimés 90 mille pipes, faisant 154 mille kilolitres (ou muids).

Les meilleurs vins et les plus recherchés sont ceux de Gaillac. Ils se vendent à Bordeaux où on les conduit par le Tarn, pour la Hollande, la Prusse, l'Angleterre, Hambourg, le Nord et même les Iles. Ils ont beaucoup de corps, et gagnent encore sur mer. On estime qu'il s'en exporte annuellement 4 millions 891 mille 500 kilogrammes (cent mille quintaux).

Département du Var. La vigne y rapporte, à l'âge de 8 ans, 8 mille 804 kilogrammes (180 quintaux), environ, de vin, ou 8 mille 550 litres (9 mille pintes). Ce vin, peu agréable en général, dur, violent, très-foncé en couleur, est en grande partie converti en eau-de-vie ; la fabrication du vinaigre en consomme encore une certaine quantité. Ce qui reste de l'excédant sur la consommation, après la fourniture des brûleries et des vinaigreries, passe ou à l'étranger ou dans les autres départemens de la République. Le rapport de ces vins à l'eau-de-vie

qu'on en retire est à peu près celui de 4 ½ à un. On fait aussi des vins gris-blancs, mais en petite quantité.

Le prix moyen des terres plantées en vignes, de 18 à 25 ans, et à la distance de 195 à 975 mètres (100 à 500 toises), des communes un peu considérables, est, en

1ere. qualité, de	4,500 fr. l'hectare.
2e. ———	4,200
3e. ———	3,900
4e. ———	3,600
5e. ———	3,300
6e. ———	3,000
7e. ———	2,500
8e. ———	2,000
9e. ———	1,500
10e. ———	1,000
11e. ———	500
12e. ———	250

Le prix des terres plantées en vignes et arbres, est de 6,000 fr. l'hectare, première qualité; 5,500 fr. 2e., et ainsi de suite pour douze qualités, c'est-à-dire, en diminuant de 500 fr. pour avoir le prix de la qualité immédiatement inférieure.

Les exportations à l'étranger peuvent aller,

En vins, à............................	790,000 fr.
En eau-de-vie, à......................	145,000
Celles à l'intérieur sont :	
En vins, à............................	1,200,000
En eau-de-vie, à......................	700,000

En 1789, les exportations à l'étranger sont portées sur les tableaux, à 600 mille francs en vins. Celles avec l'intérieur sont portées à 120 mille francs. On voit aussi par ces tableaux que le département du Var a tiré de Marseille pour 300 mille francs de vins et liqueurs, et pour 25 mille francs de vins d'Espagne.

Le bourg de Roquevaire récolte des vins muscats blancs et rouges qui sont très-estimés ; on les connaît sous le nom de vins cuits.

Les vins les plus distingués des environs de Toulon sont, celui de Lancalgue et le muscat rouge. Les eaux-de-vie

sont aussi pour Toulon un objet d'exportation et de commerce très-considérable.

Département de Vaucluse. On y voit beaucoup de vignes qui sont généralement très-espacées dans les plantations. La charrue pourrait passer facilement entre deux rangées de ceps. Aussi récolte-t-on des grains et du vin ; le terrain paraît comme partagé en bandes , dont les unes sont façonnées en terres labourables , et les autres en vignes. Le meilleur vin est celui qu'on nomme Châteauneuf-du-Pape. Celui de Gardagne lui est inférieur , quoiqu'il soit plus délicat.

En général, la vigne vient très-bien dans le département de Vaucluse , et produit des vins chauds capiteux et fortement colorés.

Département de la Vendée. On rencontre çà et là quelques vignobles de très-peu d'étendue. Certains coteaux , comme par-tout , donnent des vins plus ou moins bons et supérieurs à ceux des autres cantons du même département ; mais en général , ils sont ici tous de fort mauvaise qualité , ils filent et graissent de très-bonne heure , quelquefois au bout de six mois.

La récolte totale pourrait , année commune , couvrir le tiers de la consommation , en supposant l'usage du vin général , supposition que nous avons toujours entendu faire quand nous avons dans les articles précédens établi le rapport de la récolte avec la consommation.

Département de la Vienne. La vigne y occupe à peu près le sixième des terres qui sont en culture. Le plant primitif ou le plus ancien est le pineau qui produit de très-bon vin. Depuis un certain nombre d'années , on y a substitué un plant dont le raisin insipide ne donne qu'un mauvais vin très-chargé en couleur ; cela se remarque sur-tout dans l'arrondissement de Poitiers. Cependant il en faut excepter une partie du canton d'Issay qui donne un vin d'assez bonne qualité , parce qu'on y trouve encore beaucoup de pineau.

Les vignes de quelques communes de l'arrondissement de Loudun donnent un vin blanc passable dont il se fait quelquefois exportation pour la Hollande. Les environs de Chauvigny sont les meilleurs crus du quatrième arrondissement. Le dernier ou celui de Civray ne récolte pas pour sa propre consommation.

Les vignes sont mal tenues dans ce département, on n'y connaît point les échalas ; les ceps rampent.

On peut diviser ici les vins sous le rapport de leur qualité, en ceux de la plaine qui sont extrêmement médiocres, et en ceux des coteaux dont quelques-uns ont de la qualité. Les vins des coteaux de Châtellerault approchent de ceux de Tours. Le vin blanc domine dans tous les cantons. Le rouge y est rare, il est dur, âpre, a beaucoup de garde et gagne beaucoup à vieillir. La récolte totale est au-dessus de la consommation. L'excédant se convertit en eau-de-vie.

Département de la Haute-Vienne. Peu de vignes et presque toutes dans l'arrondissement de Limoges.

Département des Vosges. On n'y récolte que très-peu de vin.

Département de l'Yonne. Ce département, formé d'une partie de la Bourgogne, de la Champagne et même de l'Orléanais, renferme beaucoup de vignes et dans toute son étendue. Aussi y récolte-t-on une très-grande quantité de vins. Auxerre en fait de fort recherchés et qui passent en grande partie à Paris et dans les départemens environnans. Ils forment la première branche de son commerce. Dans le territoire d'Avalon, on doit distinguer ceux d'Annet, du Vaux et de Rouvre. Ceux de la seconde qualité et même de la troisième sont encore fort bons. Les vins de Joigny s'exportent dans la Normandie, l'Artois, la Picardie. On en porte la récolte, année commune, à 34 ou 35 mille kilolitres. (*Voyez* pour ce qui regarde la Bourgogne, le département de la Côte-d'Or).

Bois, Forêts et Arbres Forestiers (1).

Après les végétaux nourriciers, qui intéressent premièrement et immédiatement l'homme, sur-tout l'homme vivant en société, il n'est point dans les règnes de la nature de production plus riche, plus magnifique et plus importante que les bois dont la terre est disposée à se revêtir. Sous certains rapports même on pourrait peut-être difficilement assigner une préférence entre ces productions ; du moins l'histoire nous montre des peuplades vivant sans

(1) Voyez l'article *Système forestier.*

plantes céréales, et la physique ne connaît plus de terre habitable ni cultivable sans forêts. Aussi l'impression religieuse de respect et d'étonnement qu'inspirent ces masses immenses, ces dômes d'antique et éternelle verdure qui, du haut des monts, se prolongent sur les plaines, est-elle un sentiment universel; comme si la nature eût voulu suppléer par ce sentiment à l'absence des théories certaines, et des leçons de la physique, qui ne révèlent qu'à une longue étude les secrets de la reproduction générale, et donner en quelque sorte une garantie *instinctive* à la conservation des forêts.

Depuis que, par de savantes recherches, des hommes célèbres nous ont ouvert les sanctuaires des mythologues et montré toute la physique céleste ou terrestre du monde primitif, cachée sous le voile allégorique des fables religieuses, il ne faut plus s'étonner que chez les nations policées, comme chez les sauvages, les forêts se soient peuplées de génies bienfaisans ou terribles, mais toujours *conservateurs*, qu'elles aient offert les premiers temples aux dieux, les premiers élysées aux mânes, qu'en un mot, elles se trouvent par-tout consacrées par le culte et la vénération des mortels : pour qui connaît l'antiquité, il serait au contraire inexplicable que ce culte n'eût pas eu lieu; et si, chez des peuples dont les premiers législateurs avaient hérité des connaissances d'un *monde plus ancien*, les montagnes furent des géans, enfans *de la terre*, *élevés* par elle contre le ciel, il faudra peut-être alors reconnaître, par exemple, dans la fable de ce Briarée *aux cent bras* qui menace l'Olympe, *et attire sur lui* la foudre *qu'il défie au sein des nuages*, une expression *sentie*, une image vivifiée de l'action réciproque *des puissances de l'air sur les puissances de la végétation*, action dont les montagnes couvertes de bois *élancés* au sein des vapeurs atmosphériques semblent être plus particulièrement le théâtre et le foyer.

Mais quelle que puisse être l'origine du culte des divinités némorales, les progrès des connaissances suffisent sans le secours des illusions sacrées, pour nous faire connaître le rang et l'importance que nous devons assigner aux forêts considérées dans l'ordre de la nature. On sait aujourd'hui, que par l'absorption continuelle des gaz qui conviennent à leur vie, elles contribuent puissamment au renouvellement et à la dépuration de l'air, qu'elles entretiennent

tiennent la végétation dans des lieux qui sans elles, ne seraient plus que des couches arides et stériles; qu'elles préservent la terre de la chaleur brûlante du soleil en même temps qu'elles la conservent dans toute une contrée, comme un foyer de chaleur féconde, dont le dépôt contribue efficacement à arrêter, à contre-balancer la rigueur et l'effet des gelées et des premiers froids; qu'enfin elles sont les réservoirs nécessaires de l'irrigation; qu'elles pompent ou arrêtent pour les rendre aux sources des rivières et des fleuves, les vapeurs, et sur-tout les eaux pluviales qui, dans les cantons où ces canaux naturels ne les forcent point à disparaître dans leurs routes souterraines, se condensent en torrens, inondent la terre au lieu de l'arroser, balayent les couches végétales et ensevelissent en un jour, sous les débris et les ruines, la culture de toute une contrée. Tels sont les véritables titres qui, plaçant les forêts au rang des agens naturels, ont dû et doivent encore les rendre *sacrées*; et la lenteur de leur croissance, la durée de leur vie qui se confond avec le cours des siècles, nous avertissent assez de l'*importance* que la nature elle-même attache à une production aussi profondément empreinte du sceau de son travail. Considérées dans l'ordre de la société et par rapport à ses besoins, elles nous offrent des avantages qui nous touchant de plus près, nous semblent encore plus précieux et plus directs; tel est même dans ce cas l'ordre en quelque sorte contradictoire des choses, que plus elles nous deviennent indispensables par les progrès de la civilisation, plus en même temps la consommation en augmente et parvient bientôt à outre-passer les moyens de la reproduction. En effet, l'homme en société, ne se contente plus de dépouiller l'arbre de ses fruits pour les faire servir à sa nourriture ou à celle des animaux rassemblés autour de lui; c'est l'arbre même qui bientôt est désigné à sa hache destructive par ses besoins, par les arts, par le luxe même qui marche sans cesse à côté de la civilisation. Le premier envahissement de la société sur les forêts, est ordinairement commandé par les accroissemens de la population. Bientôt les besoins de la vie et les travaux industriels multiplient les causes de destruction; le chauffage, les constructions civiles, militaires et navales, les usines, fabriques et manufactures, les machines de toute espèce, depuis la charrue qui nourrit l'homme jusqu'au berceau qui le voit naître, jusque même au dernier

asile qui reçoit sa dépouille après sa mort, tout à chaque instant appelle et la hache et la scie au sein des bois.

Si en même temps que ces causes de destruction agissent dans une société, les loix physiques qui ne veulent pas que cette destruction passe certaines bornes, y sont ou inconnues ou peu consultées; si son gouvernement ne veille point pour les individus à assurer la conservation et l'aménagement des forêts; si le luxe dévorateur y multiplie tellement les besoins factices, que la cuisine d'un seul riche, par exemple, y consomme en un an ce que la nature ne reproduira pas en des siècles; si pour comble enfin, une époque de révolution et de dissentions civiles, amenant et le silence des loix et le bouleversement de l'ordre, livre de vastes propriétés forestières aux spéculations de l'intérêt personnel et de l'ignorance qui ordonnent à tort et à travers les coupes et les défrichemens; alors dans une telle société, les dégradations et destructions irrégulières doivent tôt ou tard rendre sensible l'absence des bois dans l'ordre civil, tout aussi bien que dans l'ordre naturel. D'un côté, leur prix de commerce, comme denrée de consommation, augmentera dans une proportion alarmante, et dépassera les facultés de la classe moyenne des citoyens; de l'autre, des défrichemens multipliés contre le vœu de la nature, mettront à nu ou des terres légères que la culture brûlera en 3 ou 4 ans et épuisera pour des siècles, ou des terrains en pente, des escarpemens de montagnes, qui, *lavés* continuellement et sans obstacles par les eaux pluviales, seront bientôt dépouillés de l'*humus* végétal qui recouvrait le roc et le tuf, cesseront par conséquent de servir de réservoir aux sources et fontaines: de-là les irrigations régulières diminueront en même temps que les alluvions orageuses; la chute et le débordement des torrens se présenteront plus fréquemment dans la même contrée; de-là aussi l'on pourra y observer avec effroi, au sein de la culture et des arts, les signes nombreux des conquêtes de la stérilisation, et on rencontrera à chaque instant sous ses pas les tristes monumens des dévastations accidentelles.

Or, cette situation inquiétante pour la société où elle se manifeste, est précisément celle dont la France est prochainement menacée au moment où nous écrivons. Il est même plusieurs points où les progrès du désordre sont si caractérisés et si sensibles, que depuis long-temps

ils ont éveillé les sollicitudes des gens instruits, et les plaintes de l'administration, aussi bien que celles des administrés. Ce n'est pas seulement de nos jours, que de bons citoyens ont signalé à l'autorité les funestes conséquences du désordre dans le régime forestier ; le mal remonte déjà haut, et n'en exige par là même que plus de considération. Un écrivain du règne de Charles IX et d'Henri III, Bernard Palissy, appelait notre insouciance, à cet égard, « non une faute, mais une *malédiction et » un malheur* à toute la France. » La fameuse ordonnance de 1669, déclare que déjà le mal est si invétéré que le remède est presque impossible. Plus récemment, Réaumur, Duhamel et Buffon, dans leurs écrits éclairés de toutes les lumières du siècle, ont consigné la même opinion, à qui tant d'autorités donnent désormais le caractère de la vérité, et qui se trouve reproduite sous diverses formes, par les écrivains économistes qui se sont occupés à faire sentir l'origine et les effets de la dévastation, et à indiquer les moyens les plus propres à l'arrêter ; mais c'est sur-tout à l'époque présente que toutes les causes morales ou physiques fixes ou passagères dont nous avons tout-à-l'heure indiqué l'action, semblent s'être réunies et comme entassées sur notre sol pour en opérer et accélérer le déboisement. D'un côté les chauffages des particuliers, multipliés dans les villes par le luxe et le goût de l'aisance, dévorent une quantité énorme de combustible ; de l'autre, les immenses besoins des manufactures et des arts, sur-tout l'établissement au sein des forêts, de forges, de verreries, de fourneaux de toute espèce, y placent, en quelque sorte, le foyer même de la dévastation. Les principes physiques de conservation et de reproduction ont été d'une autre part long-temps méconnus ; l'administration, privée de lumières, a parcouru sans boussole tous les erremens de la routine et de l'ignorance ; et ce n'est que depuis et par les écrits de Duhamel et de Buffon, que la nature a été consultée, et que les connaissances naturelles qui doivent diriger l'aménagement des forêts ont été assises sur leurs véritables bases ; enfin, il faut au milieu de toutes ces causes destructives faire une grande part aux effets imprévus et accidentels de la révolution que nous venons de traverser. La propriété attribuée à la nation des domaines de la couronne et de ceux des ordres privilégiés, a pré-

cipité d'abord au sein des bois l'habitant des campagnes, où chacun s'est cru individuellement propriétaire de ce qui était déclaré appartenir à tous.

Les acquéreurs des domaines nationaux sont venus ensuite, et la cupidité a de toutes parts ordonné les coupes et les abattis pour se hâter de couvrir les dépenses des achats par une vente aussi productive que sûre et facile; d'autres calculateurs encore plus pressés de jouir et dégoûtés de la lenteur d'un revenu constitué en bois, ont cherché dans des défrichemens entrepris sans règle et sans lumières, à étendre aux dépens des forêts les conquêtes de l'agriculture; et de-là souvent, faute d'avoir connu et consulté les loix de la physique et la nature du terrain, sont sorties du milieu d'une culture ingrate et inefficace, de vastes landes, des bancs immenses de roc et de tuf, la dénudation des terrains en pente, l'entraînement de couches de graviers, sables et pierres, sur de fertiles vallées qui en sont gâtées pour long-temps; de-là aussi, la dessication d'une foule de ruisseaux, l'abaissement du lit ordinaire et navigable des fleuves et rivières; de-là, dans certaines contrées l'exaltation des chaleurs torrides de l'été, par l'échauffement communiqué à de vastes espaces qui n'offrent plus au soleil qu'une croûte pierreuse ou sablonneuse, d'où suit la réaction non moins vive et non moins funeste des froids de l'hiver, qui glace sans obstacle une terre dépouillée de l'abri des forêts, dont l'ombre épaisse recueillait et concentrait le dépôt de la chaleur végétale, arrêtait l'action et l'effort des vents, et dépouillait l'air d'une partie des givres et des frimats, dont leur souffle l'avait chargé. Parmi les désordres, qui sans tenir essentiellement à la révolution, se sont cependant accrus avec et par elle, il paraît qu'il faut aussi admettre l'usage devenu abus, de faire pâturer les troupeaux dans les bois, et que le défaut de police sur les temps et les lieux de cette pâture, détruit annuellement une quantité sensible de jeunes pousses; c'est sur-tout contre les chèvres qu'il s'est élevé de toutes parts un cri de proscription à cet égard. Enfin il faut encore tenir compte de l'action des élémens et des accidens du feu céleste ou des embrasemens, pour réunir dans le même cadre l'indication de tout ce qui porte préjudice à l'économie forestière; mais ces sortes d'accidens, placés dans le cours ordi-

naire et général des choses, ne menacent pas plus particulièrement les bois de la France, que ceux de tout le globe, et sous ce rapport, appartiennent davantage à l'histoire naturelle, qu'à une statistique spéciale.

Terminons ce tableau des causes qui agissent pour la destruction des forêts pour un calcul qui démontre invinciblement combien la consommation du combustible pour le chauffage seul est portée au-delà des moyens de la reproduction.

Le comité des domaines de l'assemblée constituante a porté, d'après les bases regardées comme les plus certaines, la totalité des bois à 13 millions 100 mille 691 arpens pour l'ancien territoire. La coupe moyenne de cette quantité d'arpens, supposée à 20 ans, donne un résultat de 655 mille 34 arpens de coupes, qui, répartis entre 24 millions d'habitans, ne laissent à chacun à consommer qu'un trente-septième d'arpent; mais Paris seul absorbe, pour son usage, plus d'un quatorzième de la totalité des coupes; de plus, il faut réserver ce que les constructions, usines et ateliers en prélèvent pour leurs besoins; et quoique cette quantité soit difficile à évaluer positivement, on voit au moins qu'en réduisant à un quarantième d'arpent ce qui reste à brûler par tête, c'est d'après les bases ci-dessus tout au plus ce que l'on peut accorder, et c'est pour chacun l'étendue carrée de 2 perches et demie.

Les conquêtes de la République, les réunions de la Belgique, des provinces cis-Rhénanes, de la Savoie, Genève, etc., ne changent point sensiblement les résultats ni les élémens de ce calcul, parce que l'on verra par la suite que les bois de ces nouveaux départemens présentent à peu près la même situation que ceux de l'ancienne France, que les mêmes besoins y agissent, que s'ils ont moins été soumis peut-être à l'influence des efforts révolutionnaires, ils ont dû supporter les dévastations de la guerre, dont ils ont été en général le théâtre. Cette dernière cause de dégradation a aussi agi d'une manière terrible dans les départemens de l'Ouest.

Nous avons cru utile et même indispensable de faire connaître, par un aperçu général, l'ensemble d'une situation qui appelle tous les soins et toute la surveillance de l'autorité. Les causes fixes et constamment agissantes, aussi bien que les causes plus accidentelles de la dégrada-

tion des forêts, nous ont paru devoir se classer dans le tableau de leur statistique, et lui servir en quelque sorte d'introduction ; il nous reste maintenant à entrer dans ces détails, pour en déduire la connaissance précise de notre situation, de l'étendue des désordres et des moyens d'y remédier. La première base à déterminer est celle de l'étendue de terrain occupée par les bois et forêts. L'on est tout étonné de voir que sur un objet aussi important et pour lequel les moyens de vérification ont été de tout temps dans les mains du gouvernement, il n'y ait jamais eu que des calculs arbitraires, des hypothèses et des opinions particulières à la place des résultats.

M. Necker et Arthur Young ont élevé la totalité des bois de l'ancienne France, à 22 millions 289 mille 16 arpens, à peu près 11 millions 144 mille 508 hectares.

Bonvalet-des-Brosses porte seulement pour les bois domaniaux, l'étendue en

futaies, à	1,486,356	arp.	52	perc.	$\frac{1}{2}$
En taillis, à.........	3,755,748		82		$\frac{1}{2}$
	5,242,105	arp.	35	perc.	

Ces calculs ont été taxés d'exagération par tous les économistes. Les matériaux recueillis par le comité des domaines de l'assemblée constituante, n'ont donné que le résultat ci-contre :

Bois domaniaux......	3,338,261	arp.	60	perc.
Bois de communauté..	2,202,134		48	
Bois de particuliers....	7,560,295			
TOTAL.......	13,100,691	arp.	8	perc.

Cette évaluation paraît mériter plus de confiance que les précédentes, et être appuyée sur des données plus positives et des calculs plus exacts. En effet, le relevé des cartes de l'observatoire, fait par d'Acosta, n'a présenté que 12 millions d'arpens de bois et forêts ; mais comme ces cartes n'ont pu marquer une quantité, non à négliger dans le calcul, de petits bouquets de bois épars çà et là, et qui, pris isolément, formaient une trop faible

masse pour occuper un espace sensible sur les plans, on voit qu'il faudrait ne supposer qu'un million d'arpens à peu près d'étendue à ces parties, non dessinées, pour que le relevé des cartes s'accordât avec les résultats des recherches de l'assemblée constituante; or, cette supposition n'a rien d'exagéré : elle est admise par Lavoisier et Varennes Fenille, dont l'autorité en ces matières ne saurait être contestée.

On peut donc, en s'en tenant à cette estimation, regarder que l'ancienne division de la France présente 13 millions 100 mille 169 arpens, 6 millions 550 mille 345 hectares et demi de bois de toute nature, dont le produit annuel a été évalué par les deux auteurs précédens, à 120 millions de fr. En reculant ses frontières du côté de l'Italie, de la Suisse et du Rhin, la République a ajouté des bois très-considérables à ses anciennes propriétés en ce genre; mais dans plusieurs de ces nouveaux départemens, agissent les mêmes causes de dévastation, que nous avons spécifiées plus haut, et ceux où les produits forestiers surpassent la consommation ne forment pas un excédant dont la répartition sur la masse de nos besoins puisse produire un effet sensible.

Tableau de l'étendue des Forêts.

En les considérant sous le point de vue de leur étendue, on verra que si la réunion de plusieurs grandes provinces a donné à la France de nouvelles ressources forestières, elles ne paraissent pas néanmoins avoir augmenté autant qu'on serait tenté d'abord de le croire, le rapport des contenances que nous trouvons appartenir à l'ancien territoire. La raison s'en conçoit aisément quand on pense aux dilapidations de toute espèce qui ont dévasté les forêts pendant la révolution et qui ont amené des défrichemens par lesquels l'étendue des terrains aménagés en bois, a diminué dans l'intérieur des anciennes frontières, au point que cette contenance est beaucoup moindre de ce qu'elle était en 1789, et que par là l'adjonction des quantités provenant des nouvelles limites, n'a guère fait que rétablir l'équilibre numérique des anciens résultats. C'est ce qui suit de l'état le plus exact que nous ayons pu nous procurer des forêts nationales et du calcul approximatif des bois communaux et particuliers dont nous allons offrir ici le tableau.

L'administration forestière de la République est divisée en 28 conservations;

SAVOIR:

	Contenances en hectares.
Paris	121,680
Troies	161,000
Rouen	98,500
Caen	65,500
Rennes, par approximation	60,000
Angers	49,649
Orléans	112,500
Bourges	129,320
Poitiers	52,661
Moulins	62,926
Bordeaux	34,209
Pau, par approximation	60,000
Toulouse	36,500
Montpellier	28,471
Nîmes. Aix. } réunies	25,000
Grenoble	29,864
Dijon	357,000
Besançon	199,000
Colmar	221,000
Nancy	464,500
Metz	386,000
Liége	45,500
Bruxelles	74,500
Douay	70,000
Amiens	140,000
Coblentz, par approximation	180,000
Corse, par approximation	100,000
TOTAL	3,365,280 hectares.

Cette quantité de 3 millions 365 mille 280 hectares présente un revenu annuel de 40 millions de francs, d'après les ventes de l'an 10.

Cette contenance est presque double de celle des bois nationaux de la monarchie ; mais aussi il faut observer qu'indépendamment des forêts et pays réunis, les plus beaux bois des particuliers appartenaient à de grands seigneurs, et que l'émigration en a acquis la plus forte

partie à la République ; d'où il suit que les contenances des bois particuliers devront être représentées par une quantité bien moins forte ; et que celle des forêts nationales, au contraire, eût été plus enflée encore, sans les défrichemens frauduleux de bouquets de bois, qui eurent lieu lorsque l'assemblée nationale décréta l'aliénation des bois qui n'auraient que 300 arpens d'étendue et au-dessous. En effet, alors la mauvaise foi et la cupidité firent adjuger des parties qui dépassaient ce *maximum* de 300 arpens ; et pour rendre impossible la preuve de la malversation, on y porta de suite la hache et la charrue.

Les bois nationaux n'ont pas moins été ravagés dans l'essence de leurs arbres que dans leur étendue, et la disette de belles pièces de construction se fait encore plus sentir que celle du bois de chauffage.

Les bois de communautés sont évalués à environ 3 millions d'hectares, un peu plus que sous la monarchie, et les bois particuliers à 1 million 500 mille hectares. On voit que ce sont ces derniers qui ont le plus souffert.

Résumé.

Bois nationaux	3,365,280 hectares.
communaux.............	3,000,000
particuliers	1,500,000
Total......	7,865,280 hectares.

Après avoir exposé, d'après les données les plus certaines que nous ayons pu recueillir, l'estimation générale et en masse de la situation forestière de la République, nous croyons essentiel, pour compléter ce tableau, de donner les résultats partiels des statistiques des différens départemens qui nous feront connaître d'une manière plus détaillée, la nature de leurs bois, leurs produits et usages actuels ou possibles, leur état de délabrement et de disette menaçante ou déjà absolue ; ce qui nous conduira à terminer cet article par quelques observations sur les arbres dont l'essence convient le plus à notre sol sous le double rapport de leur utilité absolue et du besoin actuel d'une prompte reproduction.

A l'extrémité nord et nord-est sont les vastes provinces de l'ancienne Belgique et des cercles du Rhin,

formant treize départemens enclavés entre les anciennes et les nouvelles limites du territoire. Le long du Rhin sont ceux de la Roër, de Rhin et Moselle, du Mont-Tonnerre et de la Sarre

Celui de la Roër fait un commerce annuel de 700 mille fr. en bois de construction, qui s'embarquent tous les ans à Colmar pour la Hollande. Cette flottaison offre même un spectacle curieux; c'est une espèce d'île portant jusqu'à 600 ouvriers. La nature des bois du pays est le chêne, le hêtre, l'aulne, le peuplier et le sapin. L'acacia, l'érable, le platane et le saule lombard y réussissent dans plusieurs endroits. Les forêts nationales, dans le second, Rhin et Moselle, sont de ... 46,359 hectares.
Les bois communaux... 6,653

Total..... 53,012 hectares ou 106,024 arp.

Ces forêts, qui couvrent en grande partie les sommets et les flancs des montagnes, sont très-riches en bois de construction. Les hauteurs du Mont-Tonnerre sont aussi extrêmement boisées; le châtaignier est très-multiplié dans les environs de Worms et d'Oppenheim. Le commerce des bois de la Sarre se fait par cette rivière et par la Moselle. Le pays se plaint de l'étendue inconsidérée des défrichemens. A l'ouest de ces départemens et à l'extrémité nord du territoire, sont ceux des Forêts, de Sambre et Meuse, de l'Ourthe, de la Meuse-Inférieure, des Deux-Nèthes, de la Dyle, de l'Escaut, de la Lys et de Jemmapes. Le département des Forêts, couvert ou plutôt hérissé de monts très-boisés, sur-tout aux environs de Luxembourg, a pour essence dominante d'arbres, le chêne et le hêtre, mêlés de beaucoup de cerisiers et merisiers sauvages qui fournissent au commerce du Kirchenwasser (eau de cerise).

Le commerce de bois, autrefois très-considérable dans ce département, est singulièrement tombé par la dégradation des forêts, et par d'autres causes.

Les forêts nationales de Sambre et Meuse sont de 10 mille 865 hectares; les communales de 8 mille 656 : total 19 mille 521 hectares, fractions négligées. En y réunissant les propriétés particulières, on estime que les 6 vingtièmes du département (mille 240 lieues carrées) sont couverts de bois, ce qui donne 72 lieues carrées, ou tout 168 mille

798 hectares environ. Ces bois fournissent à un grand commerce de charbon; 324 mille 720 doubles stères de combustible y sont employés; les tanneries y consomment 225 mille myriagrammes de tan. Il s'y fait beaucoup de merrain, et une menuiserie marbrée qui tire son prix d'une végétation assez singulière, résultant de l'adhérence que prennent entr'elles les pousses serrées, entrelacées et confondues du chêne vert ou yeuse. Le succès de l'introduction du maronnier d'Inde dans ce pays fait conclure et désirer celle du châtaignier.

Les bois de l'Ourthe sont inégalement répartis sur la surface du département. Les bords de la Meuse et les frontières de la Roër en sont les points les plus revêtus. Les noyers prospèrent dans les environs de Liége; le produit annuel des coupes est de 130 mille fr. Ces produits sont beaucoup moindres dans la Meuse-Inférieure, où ils ne s'élèvent que de 18 à 21 mille f. On y compte 5 mille 400 hectares de forêts dont 3 mille nationales. Les arbres dominans sont le chêne, le frêne, le hêtre, le charme, le tilleul, le bouleau, les pins et sapins, les saules et les arbres à fruits forestiers, tels que cerisier, châtaignier, cormier. Les Deux-Nèthes présentent des bois dévastés, mais qui par la nature du sol, sont propres à fournir au chauffage et à la construction. Les principaux arbres de ces bois sont les chênes, hêtres, pins, sapins, mélèzes, bouleaux et peupliers; leur étendue totale est le 12ᵉ de celle du département qui a 145 lieues carrées: c'est 12 lieues et plus pour les forêts, c'est-à-dire environ 29 mille 477 hectares. Dans la Dyle se trouve la belle forêt de Soignes, mais qui commence à diminuer par les défrichemens; elle a 7 mille 296 hectares d'étendue. En général, les arbres forestiers sont d'une très-belle venue dans cette contrée fertile. Les routes y sont plantées de deux rangées d'ormes et de tilleuls ou peupliers. Les acacias, les platanes, mélèzes et peupliers de Virginie se plaisent dans cet heureux sol; le tulipier paraît aussi s'y acclimater et promet une bonne teinture jaune. L'Escaut et la Lys présentent les mêmes signes de culture soigneuse et intelligente par la plantation des chemins, fossés et bords des eaux. Le département de Jemmappes est très-boisé: on y compte 48 mille hectares de forêts nationales, le chêne et le frêne y dominent. Elles ont produit en l'an VIII et IX pris ensemble 590 mille

122 fr.; le pays possède en outre 15 pépinières, contenant 101 mille 450 arbres de service.

L'ancienne frontière, en la suivant du nord-est au nord-ouest embrasse les départemens formés de l'Alsace, la Lorraine, la Champagne, la Flandre, l'Artois, la Picardie, la Normandie et la Bretagne. Au point le plus nord-est sont d'abord le Haut et Bas-Rhin. Ces départemens contiennent des bois de la plus précieuse essence pour la marine et les constructions. Les sapins y sont comparables à ceux du nord pour les proportions. On les trouve seulement trop gras. Les hêtres et les chênes sont parfaits. Dans le Haut-Rhin les destructions se sont multipliées par les défrichemens et des coupes déréglées. L'étendue des forêts dans le Bas-Rhin est de 197 mille 8 hectares dont une grande partie revêt et peuple les montagnes. Outre les trois essences d'arbres déjà cités, le pays est en général riche en mélèzes, érables, charmes, trembles, merisiers, châtaigniers, noyers, cormiers, alisiers, sycomores; beaucoup d'autres arbres exotiques, tels que les acacias, micoucouliers, sorbiers, mûriers, noyers d'Amérique, thuyas, variétés des saules, tilleuls, et peupliers y ont très-bien réussi. A l'ouest de ces départemens, sont ceux des Vosges, Meurthe, Moselle, et Meuse.

La partie montueuse des Vosges est couverte d'immenses forêts de sapins et pins, d'un nombre infini de merisiers, qui fournissent à la fabrication et au commerce du kirchenwasser. A l'ouest des montagnes est la belle forêt de Darney qui alimente plusieurs usines. Les sapinières d'Epinal, Rambervillers et Saint-Diez, sont épuisées : on a arraché les hêtres et les chênes comme préjudiciables aux sapins, erreur qui a nui à ceux-ci. Les établissemens des scieries dans les forêts y débitent des planches dont il se fait un grand commerce, ainsi que de merrain; les scieries nationales ont débité en l'an IX 657 mille 880 planches. Les forêts, tant nationales que communales, occupent 178 mille 470 hectares; les bois particuliers y ont en outre une étendue très-considérable.

La Meurthe a vu disparaître de grands espaces de bois, sous prétexte de donner à l'agriculture des terrains qui ne l'ont point enrichie, et l'ont au contraire privée des secours naturels que lui prête la végétation forestière. Les sapins des montagnes fournissent au commerce la térébenthine. Le pin à torche se trouve de Blamont à Strasbourg. Le

canton de Toul nourrit des hêtres, chênes, bouleaux et ormes. Celui de Nancy n'a que des bouquets de bois de même essence. La Moselle fournit aux Hollandais du bois de contruction. L'avidité des particuliers y dépouille les forêts d'une manière alarmante. Dans la Meuse, la contrée de Ligny à Void est très-boisée ; les chênes, hêtres, charmes et bouleaux y dominent : quoiqu'il n'y ait point de forêts marquantes, le produit moyen des bois est annuellement de 677 mille 211 fr. A l'ouest de ces départemens, sont ceux des Ardennes et de l'Aisne, formés, le premier, de l'extrémité nord de l'ancienne Champagne, et le second, des confins de la Picardie et de l'Ile-de-France. Dans le premier, est la forêt fameuse dont il porte le nom, et qui fait sa frontière du côté du département de Sambre et Meuse. On se plaint de son dégarnissement ; elle fournit des bois de chauffage et de construction. L'Aisne renferme plusieurs belles forêts, et fournit beaucoup de bois à l'approvisionnement de Paris. Celle de Villers-Cotterêts, la plus spécialement destinée à cette consommation, a 14 mille hectares d'étendue. Celle de Saint-Gobin alimente la manufacture du même nom. On trouve du côté de Vervins de beaux bois propres à la marine, mais dont on fait peu d'usage, faute de moyens de transport. Les essences communes d'arbres sont le chêne, hêtre, frêne, charme, tremble et bouleau ; l'orme et le châtaignier sont rares. L'étendue des bois nationaux est de . . . . 58,575 hect.

Celle des particuliers. 46,577

En tout . . . . . . 105,152 hect.

La partie la plus septentrionale de l'ancienne frontière est occupée par le département dit du *Nord* par sa position même, et par ceux du Pas-de-Calais, de la Somme et de l'Oise. Dans le premier, les bois sont loin d'être proportionnés aux besoins. Leur étendue est de 34 mille 610 hectares en grandes masses de forêts, indépendamment de quelques propriétés communales et particulières, peu importantes ; elles fournissent de très-beaux chênes à la marine. Leur revenu en l'an IX a été de 1 million 81 mille 554 fr. Le département possède de plus 370 hectares de bois de toute origine et aliénables. Tous ces bois sont

connus sous le nom de *forêt de Mormal, Saint-Amand, Nieppe, Vaucelles, Walincourt, Phalempin et Hem.* L'essence dominante est le chêne, le hêtre, le charme, le frêne, le tremble et les saules. Dans le Pas de Calais les défrichemens inconsidérés ont ouvert le terrain aux envahissemens des sables qui s'étendent sur les terres cultivables, l'espace de 5 kilomètres (une lieue) et plus. Il faudra opposer à ces stériles conquérans une barrière formée de quelques plantes à laquelle on consacrera une lisière de 250 ou 60 hectares. Les trois principales forêts sont celles de Boulogne, de Desvres et de Hardelot. La première est de 1 mille 970 hectares, la deuxième, de 1 mille 120; et la troisième, de 610; en tout, les bois et forêts du Bas-Boulonnais sont de 7 mille 140 hect.; ceux du Haut, de 2 mille 784. Le défrichement des terrains en pente dans la Somme a porté préjudice à l'agriculture, et fait sentir le besoin de bois. L'Oise contient les forêts de Compiègne et de Senlis.

En suivant notre ligne du nord au nord-ouest, et le long de la mer, se présentent les départemens formés de la Normandie et de la Bretagne. Les seules forêts domaniales de la première de ces provinces étaient portées, en 1789, à 1 million 219 mille 105 arpens. Ces forêts ont souffert pendant la révolution; mais elles offrent encore des masses très-précieuses; les chênes, hêtres et ormes y dominent. Les bois blancs, le cornouiller, appelé l'*olivier de la Normandie*, y sont très-communs. Il y a aussi de beaux bois de sapin, des châtaigniers, des tilleuls, des aulnes, frênes et peupliers; en général les essences de bois y sont très-variées. Les campagnes ont l'air d'une forêt continue, par la méthode d'entourer les maisons rurales de fossés revêtus d'arbres, et de placer les bâtimens au milieu d'un bois de pommiers. Le commerce des bois est très-considérable; il fournit aux besoins de la marine, des constructions, du chauffage, et à un grand débit de sabots. Dans la Seine-Inférieure, on trouve les forêts de Lyons, de Bray, d'Hérouville, de Rouvray, de Mauny, de Brotonne.

Dans l'Eure, sont celles de Beaumont-le-Roger, de Conches, de Lyons, Livry, Neubourg, Pont-de-l'Arche, Ivry, Verneuil, Evreux, Andelys. Ces diverses forêts sont étendues sur 130 mille hectares de superficie. Il y en a 40 mille hectares de nationales. L'Orne est coupé

de monticules très-boisés. Ce département contient en tout 84 mille hectares de forêts tant nationales que particulières ; il fournit peu de bois à la marine ; le plus beau se trouve dans la forêt de Bellême.

Le département de l'Orne a la forêt d'Alençon ; la Manche, celle de Coutances et Avranches. Les essences des bois sont, comme nous l'avons dit, très-variées dans ces trois départemens : l'industrie de ses habitans a fait de plus, dans plusieurs contrées, une conquête assez précieuse pour le chauffage, dans la famille des nombreux arbustes qui se plaisent dans cette région ; cette conquête est celle de l'ajonc (*ulex*), appelé aussi *jonc marin* et *brusque* dans le pays. C'est sur-tout entre Dieppe et le Havre que cette plante est un objet de culture : on voit des champs entiers, des pentes de coteaux qui en sont couverts. On en fait des fagots ou bourrées, qui se vendent 100 francs le mille, et qui servent à chauffer les fours, même les fours à brique, et à ménager la consommation du bois dans les cuisines. Cette cnlture s'étend dans les départemens formés de la ci-devant Bretagne, et y supplée non moins utilement à la disette du bois qui en afflige plusieurs contrées et au manque de fourrages.

Les bois dominans dans l'Ille et Vilaine sont le chêne et le hêtre, et ensuite les châtaigniers, tremble et bouleaux. Il y a 30 mille hectares de forêts nationales, peuplées d'arbres appropriés à la marine ; mais quoique bordé par la mer, ce pays lui en fournit fort peu, attendu l'extrême difficulté des transports intérieurs. Le châtaignier a très-bien réussi dans cette contrée, par l'introduction avantageuse de la méthode de le greffer en flûte. On y voit de vastes landes couvertes de bruyères et d'ajonc, qui donnent de mauvais pacages, et furent autrefois de superbes forêts. Dans les Côtes-du-Nord on trouve aussi des landes immenses, et les débris de futaies abattues. Même situation dans le Finistère ; mais en revanche culture très-active des genêts, dont l'hectare rapporte 800 francs, ce qui prouve moins la bonté intrinsèque de cette culture, que l'extrême disette des bois. Le Morbihan a des coteaux très-boisés ; la Loire-Inférieure l'est davantage encore : on y trouve les forêts de la Meilleraye, d'Avaise et du Teil ; elles ont 10 mille hectares. Celle du Gavre, à elle seule, en a 5 mille 500 ; celle de la Bretêche, 600. Dans toute la Bretagne on comptait, à l'époque de la révolution, 300 mille 84 arpens (150 mille

42 hectares) de bois domaniaux, tant futaies que taillis. A l'est de cette contrée, et en se reportant vers le centre, sont les départemens du Maine, de l'Orléanais, de l'Isle-de-France et de la Champagne.

La Mayenne fournissait autrefois des bois de construction, détruits aujourd'hui par l'avidité des acquéreurs de domaines et la multiplication des usines. Les dévastations sont effrayantes dans la Sarthe : les principales forêts nationales sont celles de Bersay et Persaigne; en tout, le département possède 25 mille 281 hectares (50 mille 562 arpens). On y trouve principalement le chêne, le hêtre, le frêne, le châtaignier, le pin maritime, l'érable, le tremble, etc. Le ci-devant Orléanais formant les départemens du Loiret et Loir et Cher, possède les forêts d'Orléans, de Blois, de Ruffi, de Freteval et de Vendôme, ainsi que plusieurs autres portions assez considérables de bois, tant nationaux que particuliers : elles fournissent des bois de marine, de merrain et de chauffage. Les bois domaniaux, par toute la province, étaient portés en 1789 à 168 mille 797 arpens (84 mille 398 hectares environ).

L'Eure et Loir a peu de bois, mais offre 20 mille hectares (40 mille arpens) en friche qui demandent à s'en couvrir. L'Isle-de-France, presque toute entière, a formé les départemens de Seine et Oise, de la Seine et de Seine et Marne, et a donné sa lisière nord à ceux de l'Oise et de l'Aisne. On trouve dans ces trois départemens les bois de Versailles, de Bondy, de Brival, de Rosny, Rambouillet, Saint-Germain, Marly, Lille-Adam, Montmorency, Senars, Fontainebleau, Melun et tous les bois qui entourent plus immédiatement Paris. Ces bois fournissent au chauffage et au charonnage. Le chêne, le tremble, le tilleul, le châtaignier, sont les essences les plus multipliées, et ensuite le charme et le bouleau. Dans l'Yonne, la Marne, l'Aube et la Haute-Marne, formés de la partie inférieure de la ci-devant Champagne, on trouve de très-beaux bois et d'une essence très-précieuse. Dans l'espace de l'Yonne à la Marne sont 2 millions d'hectares couverts de forêts : le département de l'Aube, enclavé entre ces deux bassins, en possède 75 mille hectares, qui fournissent à la consommation de Paris, et aux besoins de la marine et des constructions civiles : le produit commun est de 849 mille 972 francs. C'est dans ce département que sont les beaux bois de Clairvaux. Dans celui de la Marne sont les forêts de Tracore,

Tracore, de Gaul, Vassy, Enghien, Boussant, Louvais. A l'est du département, sont des prolongemens de la forêt d'Argonne et des bois du Clermontois, le tout formant 40 mille 200 hectares d'étendue. Les essences de bois y sont très-variées. La forêt de Louvais et de la montagne de Reims offre, près de la ville de Saint-Basle, une espèce de hêtre, dont la croissance et la forme est une espèce de phénomène d'histoire naturelle. Leurs branches se courbent et s'entrelacent d'une manière si serrée, qu'elles forment un épais berceau sphérique. Ce phénomène est tellement propre à ce canton, que ces mêmes espèces, transplantées ailleurs, reprennent la végétation droite qui les caractérise. Dans la Haute-Marne, la belle forêt de Der expédie une grande quantité de bois de charpente pour Paris et le Havre.

En passant de la zone supérieure de la France dans celle qu'occupe son milieu, se présentent d'abord les départemens de la frontière de l'est, comprenant la Haute-Saône, le Doubs, le Jura, l'Ain, le Léman, le Mont-Blanc, les Hautes-Alpes, la Drôme et l'Isère. La Haute-Saône renferme 153 mille 4 hectares de forêts; c'est plus du quart de la surface du département : elles fournissent au commerce des sapins et des bois de charpente et de construction. Les défrichemens et les usines rendent, dans le Doubs, malgré ses vastes forêts, la diminution des bois sensible. Le Jura possède la belle forêt de Chaux, où l'on trouve des sapins, chênes, hêtres, frênes, yeuses, ormes, et en général une essence de bois très-variée. Dans l'Ain, les 2 tiers de la surface sont incultes, dépouillés, ou couverts çà et là de mauvais bois. Le pin-sylvestre, autrefois très-commun, ne se trouve plus qu'à l'ouest : sa végétation, qui s'accommode de toutes sortes de terrains, et son utilité, devraient en encourager la reproduction. Les noyers ont également disparu; plus de 400 mille pieds de cet arbre ont été livrés à la hache, ainsi que les cerisiers, pommiers et poiriers sauvages. Le sorbier, dont le bois est si utile aux artistes et aux ouvriers pour toutes sortes d'outils, est également sur le point de disparaître.

Le Léman contient 131 mille 156 hectares de bois peuplés de sapins et de mélèzes; mais le lit du Rhône, qui n'est point navigable dans ce département, ôte un grand moyen d'en tirer un grand bénéfice. Des désordres et les incendies ont dévasté les belles forêts dont se couvrait le

Mont-Blanc. Dans les Hautes-Alpes, le déboisement des hauteurs a amené le ravage d'une quantité prodigieuse de terrains par l'effet des torrens. La forêt de Durbon, provenant de l'ancienne chartreuse, s'est conservée par son site sauvage et souvent impraticable. Elle est peuplée de pins séculaires, dont les dimensions sont prodigieuses : il en sort de 3 à 400 pieds d'arbres pour la marine et la charpente. Enfin, la dévastation est si grande, que le canton de la Grave emploie, pour combustible, la fiente de vache séchée au soleil. Les mêmes causes ont amené dans la Drôme la même dévastation : la forêt de Marsanne, qui contenait 10 mille hectares, est presque détruite. La nature du sol donne les plus beaux chênes et hêtres; les pins et sapins se plaisent sur ses montagnes. Les mûriers prospèrent dans la plaine, et outre leur utilité pour l'éducation des vers à soie, servent aux constructions et chauffages. On estime que ce département offre plus de 200 mille hectares à repeupler de bois, et cet aménagement serait d'autant plus productif, qu'indiqué par la nature du sol et favorisé par la facilité des transports, il servirait à alimenter, par les rivières, les ports et les départemens plus méridionaux. On cultive le noyer avec succès dans ce département ainsi que dans l'Isère, dont les montagnes sont très-boisées, mais de difficile exploitation.

Après ces départemens frontières, se présentent, en se reportant vers le centre, ceux formés de la Bourgogne, du Nivernais, du Lyonnais, de l'Auvergne, du Bourbonnais, du Berri, de la Touraine et du Limosin. Ceux de la ci-devant Bourgogne offrent le tableau d'une horrible destruction. L'étendue des bois domaniaux y était portée, en 1789, à 225 mille 64 arpens, environ 112 mille 532 hectares; ils fournissaient des bois à la marine. Dans la Nièvre on trouve de fort belles forêts, passablement conservées, telles que celles des cantons de Douzy et Décize : elles fournissent aux usines du département, à la consommation de Paris, aux constructions, au merrain, charbonnage, échalas, cerceaux : l'étendue des bois de toute origine peut se porter à près de 32 mille hectares. L'Allier a été plus riche encore, les bois nationaux s'y élèvent seuls à 32 mille 200 hectares, et on en compte 90 mille de bois particuliers : le chêne, le hêtre, le charme et le bois blanc y sont les essences dominantes. La marine tire, année commune, des forêts nationales 25 pieds cubes de

bois de construction, dont les 3 quarts en pieds droits. Outre cela, le fagotage, le merrain, le charbon, le sabotage donnent lieu à un très-grand commerce.

On trouve dans le département du Rhône des parties très-boisées, mais qui sont loin de suffire à la consommation de Lyon, où le bois est aussi cher qu'à Paris. Cette contrée fut autrefois couverte de forêts; ce qui en reste de plus considérable, consiste dans les bois nationaux d'Alix et de Chamay: les pins et arbres des pays froids sont communs à l'exposition du nord. En général, l'essence des bois est le chêne vert, les pins et sapins, l'érable de Montpellier, les peupliers, trembles, saules et cyprès. Lyon, dont les marrons sont renommés, n'a point de châtaigniers; ces fruits y sont transportés de l'Ardèche et endroits voisins. Le mûrier passe pour ne pouvoir s'y acclimater à cause du froid: c'est une erreur provenant d'expériences mal faites, de culture mal dirigée, et que des essais mieux entendus démentent tous les jours. Dans la Loire, des défrichemens trop multipliés dévastent des forêts qui donnent de très-beaux bois de construction. Les montagnes sont couvertes de pins, sapins et hêtres magnifiques; le Mont-Pila, surtout, est couronné d'une forêt de la plus vaste étendue. Ce département a peu de chênes; le hêtre est employé au sabotage. Les mûriers réussissent bien dans les plaines du Forez. Les bois nationaux, dans ces deux départemens, s'élèvent à environ 28 mille 133 hectares. La disette de bois est telle, dans plusieurs parties de la Haute-Loire, que dans le canton de Montverd, par exemple, on se chauffe avec des gazons. Le canton de Belestat, éclairé par cette situation, prend le plus grand soin de la reproduction de ses bois, qui commencent à prospérer. Le canton d'Yssengeaux est suffisamment boisé. La presque totalité de l'Auvergne, dont une portion est enclavée dans le département précédent, se divise en ceux du Puy-de Dôme et du Cantal: celui-ci possède la forêt de la Margaride, qui donne des sapins aux constructions du pays; une verrerie, qui s'y est établie, en hâte la destruction. L'autre a, dans quelques parties montueuses, des bois qu'a défendus leur position inabordable; tout le reste est détruit. Le combustible est si rare, qu'on emploie, aux besoins domestiques du chauffage, des pailles et des gazons; et telle est, pour comble de mal, l'ignorance ou la mauvaise volonté du paysan, qu'il détruit même ce que quelques particuliers essaient de plan-

ter : les bords des routes cependant sont assez bien entretenus en arbres, principalement en noyers, dont les fruits servent à faire de l'huile. Les châtaignes sont encore assez communes dans les parties basses des montagnes; mais c'est dans le Cantal que le châtaignier est le plus multiplié : un canton de 50 kilomètres (10 lieues) d'étendue, dit la *Châtaigneraye*, dans la partie méridionale, nourrit presqu'exclusivement de châtaignes ses habitans, qui, au reste, présentent l'aspect de la plus triste misère.

On trouve, dans la Corrèze, une partie élevée formant un vaste plateau, dit de *Mille-Vaches :* ce pacage étendu était autrefois une forêt, dont la destruction a altéré la fertilité des contrées inférieures. Ce département possède encore les bois de Vantadour et Bonnaigues, les forêts de Montard et Meillard, chacune de mille hectares; en outre, 18 mille hectares de bois particuliers. L'essence des bois est le chêne, le hêtre et le châtaignier; beaucoup de noyers donnent aussi du bois à des manufactures d'armes. En général, les bois de ce département ont peu de produit, faute de débouchés. La Creuse offre un sol assez boisé et couvert de bouquets : point de forêts massives, et beaucoup de dévastations. Le sol de la Haute-Vienne est très-favorable à la végétation; aussi les essences de bois en sont-elles variées à l'infini.

Le Cher contient 63 mille arpens (31 mille 500 hectares) de bois nationaux, et à peu près autant de bois particuliers : les ormes et châtaigniers y dominent; les acacias et peupliers d'Italie y réussissent très-bien; mais le commerce des bois est peu productif, faute de moyens de transport.

Le département de l'Indre, formé de la partie basse du ci-devant Berri, peut avoir aussi 30 mille hectares de bois nationaux, qui passent pour être dévastés par les bestiaux, et sur-tout par les chèvres. L'Indre et Loire, ancienne Touraine, se plaint des mêmes ravages. On porte à 70 mille hectares environ, l'étendue des bois nationaux. Le mûrier, autrefois multiplié dans le pays, en a presque disparu.

Les départemens de l'Ouest de la zone centrale, sont ceux de Mayenne et Loire, Deux-Sèvres, Vendée, Charente-Inférieure, Charente et Vienne. Les bois nationaux de Mayenne et Loire, ancien Anjou, peuvent être évalués à 75 mille hectares. La Vendée se divise en Marais, Bocage et Plaine. Cette dernière partie n'a en massif de bois que la forêt de Saint-Gemme, de 151 hectares, et quel-

ques bouquets de futaie où l'on trouve d'assez beaux chênes. Le Marais est couvert des arbres qui se plaisent dans les sols humides, et d'une espèce de roseaux très-hauts qui servent à couvrir les chaumières et angars. Quoique le pays soit en général boisé, on brûle en plusieurs endroits la fiente des bestiaux, faute de moyens de transport. Le Bocage est la partie la plus riche en bois, ainsi que l'indique son nom même. Il a 6 mille 911 hectares de forêts et bois nationaux, outre beaucoup de bois particuliers. Les chênes y dominent. La difficulté des transports rend cette belle végétation peu productive.

Dans les Deux-Sèvres, le canton de Parthenay possède beaucoup de futaies et taillis; on y trouve de très-vieux chênes, ainsi que les châtaigniers, ormes, érables, chênes verts, frênes, saules, bouleaux et noyers. Le district de Melle cultive les genêts, dont les fagots sont un objet de commerce. La culture du noyer, entre Niort et Saint-Maixent, est aussi d'un grand produit: on estime que chaque pied donne trois francs de rente. La Vienne a beaucoup de bois nationaux; le chêne pousse avec vigueur parmi les bruyères: il y a en outre beaucoup de châtaigniers, de frênes, sapins, pins sylvestres, saules, trembles et hêtres; quelques cantons abondent en noyers. L'étendue des bois nationaux est de 23 mille 18 hectares. On y compte les forêts de Châtellerault et de la Guerche. De vastes landes, des bruyères qui se peuplent comme naturellement de chênes que le bétail dévore, ne demanderaient que quelques soins pour se couvrir de bois. La Charente-Inférieure a six forêts nationales peu endommagées;

SAVOIR:

Celle de Dampierre, contenant	203 hect.
de Souverck	357
de Valleret	350
de d'Arvert	540
de Saint-Maigrin	350
de Surgères	1,004
TOTAL	2,804 hect.

Produit annuel, 18,000 fr. Les futaies de la ci-devant Saintonge étaient renommées pour donner des bois de

marine. Les taillis s'appauvrissent, et commencent à faire sentir la disette de bois de chauffage. La Charente possède quatorze forêts peuplées de chênes noirs et blancs, et six bois qui fournissent à un grand commerce. Les bois nationaux occupent 25 mille 588 hectares environ.

L'ancienne province de Guienne et ses divisions, les Pyrénées, le ci-devant Languedoc, la Provence et le Piémont nous offrent les départemens de la zone inférieure et de la frontière du sud. Dans la partie de l'Ouest de cette zone, jusqu'aux Pyrénées, sont la Dordogne, le Lot, Lot et Garonne, Gironde, Landes, Gers, Haute-Garonne, Arriége, Pyrénées (Hautes et Basses). La Dordogne est assez boisée, nourrit une grande quantité de châtaigniers et de noyers. Le Lot, dont les plaines sont très-fertiles, est coupé de monticules en général revêtus de bois. Le sol de Lot et Garonne en est plus dépouillé ; les hautes futaies abattues y rendent extrêmement rares les bois de charpente. La Gironde, pour les besoins du commerce, cultive beaucoup de pins maritimes. Le canton de Médoc est couvert de pignadas. Les Landes produisent la même espèce d'arbres et beaucoup de chênes verts. Dans le Gers est la forêt de Gresigne, contenant 9 mille arpens (4 mille 5 cents hectares), et qui fournit le charbon de bourdaine à la manufacture de poudre de Toulouse. En général, le pays est assez abondamment fourni de futaies et taillis. L'étendue des bois est évaluée aux deux trentièmes de celle du département, qui contient lui-même 673 mille 487 hectares. La Haute-Garonne a quelques bois de taillis, et en revanche beaucoup de mûriers et arbres à fruits. Les défrichemens inconsidérés des montagnes dans l'Arriège portent le plus grand préjudice aux terres inférieures, et malgré tout ils continuent avec une effroyable activité. On y évaluait, en 1789, l'étendue des forêts domaniales, à 23 mille 450 hectares (46 mille 891 arpens.) Les Hautes et Basses-Pyrénées sont couvertes de pins, sapins et chênes à tan. On s'y plaint aussi de l'excès des défrichemens. Les bois nationaux peuvent y occuper environ 56 hectares.

En suivant cette zone vers l'est et le long de la mer, on trouve les Pyrénées-Orientales, l'Aude, le Tarn, l'Aveyron, l'Hérault, le Gard, la Lozère, l'Ardèche, Vaucluse, Basses-Alpes, Bouches-du-Rhône, Var et Alpes-Maritimes. Dans les Pyrénées-Orientales, est la forêt nationale de Lamotte, qui demande de grandes replan-

tations. La plaine de Perpignan a beaucoup de bouquets de bois. Les forêts nationales y occupent plus de 75 mille arpens (37 mille 500 hectares). Les forêts de l'Aude sont très-dégradées. Ce département possède celle de Ramodeins, qui mérite un meilleur aménagement. Le Tarn est hérissé de montagnes couvertes de bois; les chênes, pins et hêtres y dominent. L'Aveyron possède 93 mille 667 hectares de forêts et 52 mille 734 de châtaigniers. La saboterie y est en grande activité, et occupe 200 mille personnes. Il y a de plus une quantité double de mauvaises friches qui appellent les plantations. Dans l'Hérault, les chênes verts et les chênes kermès sont très-communs sur les hauteurs. L'olivier, le mûrier sont les arbres de la Plaine. Le Gard a vu détruire beaucoup de bois; on y trouve les mêmes espèces que dans l'Hérault. La montagne aux environs de Cabrillac offre de très-beaux pins et sapins, mais dont il se tire peu de produit faute de débouchés.

Dans la Lozère, la partie dite des Cévennes est fertile en châtaigniers. Le déboisement des montagnes y produit, comme par-tout, de funestes effets. On voit des roches grises et arides qui furent autrefois couvertes de forêts. L'essence des bois est le hêtre, pin et sapin. On cultive aussi beaucoup de genêts. L'Ardèche possède, près d'Aubenas, une belle forêt de chênes dégradée par les paysans. C'est dans la vallée de Vaisseaux qu'est la forêt de châtaigniers d'où Lyon tire ses marrons.

Vaucluse possède peu de bois. On débite à Avignon des fagots de saule. Dans le nord des Basses-Alpes on trouve en assez grande quantité les hêtres, pins et mélèzes. Les cantons méridionaux manquent de chauffage; en revanche ils possèdent beaucoup d'arbres à fruit. Les montagnes des Bouches-du-Rhône présentent une longue couche tour-à-tour schisteuse, sablonneuse ou graniteuse. La couche schisteuse nourrit une végétation assez abondante qui arrête le débordement en torrens des eaux pluviales. La disette des chauffages est sensible dans le département. Les montagnes alpines du Var sont couronnées de chênes verts et blancs, de pins et sapins. La montagne du Brouis a une forêt de sapins de 40 kilomètres carrés (deux lieues carrées), égaux à ceux du Nord, pour le service de la marine. Les Alpes Maritimes ont aussi de très-beaux bois pour ce même usage; mais il est plus que temps d'y arrêter les défrichemens.

Des six départemens formés du Piémont, ceux de la Doire et du Pô paraissent les plus riches en forêts. Outre les arbres naturels aux montagnes du Midi, il se trouve en général dans ces départemens beaucoup de châtaigniers. Le noyer y réussit aussi très-bien.

La Corse, partagée en deux départemens, le Golo et le Liamone, est couverte de forêts où règnent les chênes, les pins et sapins préférables à ceux du Nord, les cèdres ou melèzes, les châtaigniers; mais tous ces bois précieux sont livrés, pour ainsi dire, au pillage des habitans, faute de moyens de transport et d'exploitation. L'ensemble de tous ces bois est de 450 mille arpens (225 mille hectares), et ils rapportent à peine 100 mille francs. Des économistes pensent que ce produit s'élèverait de 8 à 10 millions, si le transport des arbres à la mer était rendu praticable.

De ce que nous venons d'exposer, il suit que par-tout la reproduction des bois est de beaucoup au-dessous des besoins et de la consommation; que si quelques départemens paraissent offrir quelques ressources à cet égard, ils doivent la conservation de leurs forêts à leur site impraticable; et qu'en général, par-tout où la cupidité a pu porter sa hache, elle a dévoré l'espérance et les droits de la postérité, dépouillé et les plaines, et sur-tout les montagnes, dont les rocs nus, arides, stérilisés, semblent s'élever pour donner à un siècle imprévoyant l'image de la destruction qui s'étend autour d'eux, et à laquelle ils servent comme de point de départ.

D'un autre côté, il est certain que le sol de la France, en général, est propre à la végétation de toutes les essences d'arbres nécessaires à ses besoins, sous les rapports du chauffage, du commerce, des constructions et des arts de toute espèce, sauf quelques bois précieux que le luxe de l'ameublement tire de l'Amérique. Il est certain encore que les vastes landes qui occupent une partie assez sensible du territoire, ne semblent se refuser à toute culture que pour exprimer le vœu de la nature, qui, avec quelques soins, ne tarderait pas à les couvrir de bois, puisqu'il est constant qu'on ne trouve point de terrain, en apparence si aride, qui ne soit susceptible de recevoir quelque végétation, et que de plus les terres médiocres où la culture est ingrate et peu productive, rapporteraient beaucoup plus si elles étaient aménagées en bois. Deux

objets majeurs se présentent donc dans l'ordre de l'économie forestière, la reproduction et la conservation. Celle-ci devient étrangère en quelque sorte à un tableau de statistique ; nous ne présenterons qu'une seule réflexion qui tient d'assez près à notre objet ; c'est que les besoins de la pâture ayant poussé les animaux dans les bois, et l'usage, le besoin même rendant extrêmement difficile l'exécution de toute mesure prohibitive à cet égard, il devient indispensable d'encourager, de multiplier, par toutes sortes de moyens, la culture des prairies artificielles, qui, offrant une nourriture facile et abondante aux bestiaux, garantiront en même temps, rendront même, en quelque sorte, superflus les réglemens qui tendent à préserver les forêts de leurs ravages. L'emploi des moyens de reproduction doit être dirigé par les lumières de la science économique, par les besoins des habitans, et sur-tout aussi par la nature du climat et du sol. Sous le rapport du climat, le chêne et le hêtre qui réussissent en général dans tous, conviennent aussi aux bords de la mer ; le frêne, les pommiers, poiriers, merisiers, cerisiers sauvages, aux contrées du Nord et Nord-Est ; au Centre et à l'Ouest, les châtaigniers, les noyers ; au Sud-Est, les mêmes et les mûriers et oliviers ; au Sud-Ouest, les arbres verts et à résine.

Le sol se divise naturellement en terrains fertiles et stériles : l'emploi des premiers est plus habituellement réservé à la culture qu'aux plantations. Observons cependant que le chêne et le hêtre veulent de bonnes terres. Le premier se plaît mieux dans le sol fort et limoneux qui se trouve dans plusieurs contrées du nord ; le second, dans des terres légères, comme le sont les bonnes terres du midi.

Les sols stériles sont ou les sables et landes ou les marais et eaux bourbeuses, ou les couches graniteuses, les rocs et les flancs nus des montagnes. Dans les sables et landes, réussissent les arbres verts, les mélèzes, les pins, dont les résines fournissent à la fabrication du brai, galipot et goudron.

Les terrains marécageux, humides, ainsi que les bords des eaux courantes ou dormantes, appellent les frênes, l'aune, les variétés du saule, des peupliers, des platanes, ormes, trembles et sur-tout l'érable de Virginie qui a le double avantage de croître vite et de donner un bon

bois à brûler, ainsi que le faux acacia, le noyer et le févier de Virginie.

Les rocs, les parties montueuses qui offrent encore quelques moyens à la végétation peuvent se repeupler eux-mêmes avec le temps, en jetant autour de la partie dépouillée une première barrière d'arbres qui marquent en quelque sorte les limites de la stérilisation, et dont les racines et les troncs commencent à arrêter l'entraînement des terres par les torrens et les eaux pluviales. On peuplera de jeunes arbres les creux et interstices où se trouvera encore conservée quelque terre végétale. Les essences les plus favorables à jeter dans ces sortes de sites, sont les pins, les bouleaux, les frênes, les sicomores, les chênes, même dans les places où ils pourront rencontrer assez de terre, et sur-tout les peupliers suisses qui croissent vîte, servent à plusieurs usages et réussissent dans le sol le plus aride.

Après la plantation des mauvais terrains, celle des routes mérite aussi d'occuper l'attention du Gouvernement. Les chemins occupent une surface assez considérable du territoire. Un Mémoire d'un cultivateur éclairé, le citoyen Varennes-Fenille, établit que les routes de la Bresse seule, dont il traite dans ce Mémoire, peuvent recevoir au moins 100 mille pieds d'arbres, et elles n'en ont pas un seul, et qu'il en résulterait un produit annuel de 34 mille 500 francs.

Les arbres qui conviennent à ces plantations, sont en général le chêne, le hêtre et l'orme, sauf l'exigence des localités. Les arbres considérés par rapport à leur utilité générale et qualités particulières, offrent encore quelques considérations, que nous croyons appartenir à notre sujet. Ainsi les chênes, les hêtres, les frênes, les ormes propres au charonnage et aux constructions de toute nature, sont spécialement employés par les grandes villes, les grands ateliers et les ports de mer. Les picéas, mélèzes, sapins, servent également aux constructions civiles et à divers besoins de la marine. On estime que de beaux pins peuvent donner environ 12 livres 6 kilogrammes de résine par an. Cette substance entre principalement dans la composition des goudrons. Le châtaignier, les cytises, les peupliers, les saules, les bois propres aux échalas, aux cerceaux, aux liens et merrains, conviennent aux pays vignobles. Le cerisier des forêts est très-

recherché pour la menuiserie, le tour et les luthiers. Le sorbier sert aussi beaucoup aux ouvriers : le noyer s'emploie pour monter les armes et faire de belle menuiserie. Le tremble occupe les sabotiers ; il est aussi employé pour les chaises et même pour de la menuiserie légère. Le poirier et l'olivier sauvage sont aussi susceptibles d'être travaillés. Le peuplier qui fertilise les terrains les plus ingrats se débite en voliges. L'acacia, dont nous avons déjà parlé, a encore l'avantage de fournir par ses feuilles une nourriture aux bestiaux. Lors des premières gelées, elles suppléent à la disette d'herbe. Sous ce rapport, il peut servir à boiser utilement les terrains en pente, abandonnés à de vains et mauvais pacages ; en général, on peut espacer dans ces sortes de terrains des arbres de tige qui donneraient de l'ombre aux troupeaux, et dont les feuilles tombées formeraient un engrais qui bonifierait les pâturages. Les bois noirs conviennent aux pays de forge pour le charbon et la promptitude du recru.

Les ormeaux, trembles et cerisiers plantés poussent promptement, et coupés repoussent de racine. L'orme, sans être coupé, pousse tout autour de lui des rejetons ; ce qui le rend très-propre à accélérer le repeuplement des terrains vides. Les châtaigniers, bouleaux, conviennent encore au même objet par la rapidité de leur crue. Le chêne blanc ou à grappes, propre aux charpentes, est bon à multiplier par semis. Le chêne blanc à gros gland a une élasticité telle que les trous faits dans une planche par une balle de fusil, se resserrent et présentent un diamètre moindre que celui de la balle. Cette qualité doit le faire rechercher pour les constructions de la marine. On doit ne pas rapprocher trop les chênes, pins et hêtres qui jettent beaucoup de racines, ni les arbres qui croissent vite, de ceux qui croissent lentement ; ils s'étoufferaient les uns les autres.

Les arbres dont la croissance est la plus lente, sont le frêne, le cyprès et le noyer. Plusieurs arbres et arbustes donnent des bourres et parties soyeuses et duvetées, que l'on a plusieurs fois essayé de rendre utiles. Il paraît que quelques-unes de ces substances peuvent être de quelque utilité dans la fabrication des chapeaux, et notamment celles que l'on tire de la masse d'eau, de l'apocyn soyeux, des peupliers et saules, lisimachies, etc. La bourre des coques du tremble est restée inutile. En

bornant ici cet aperçu sur les essences et qualités des principaux arbres forestiers, nous terminerons notre article par un coup-d'œil sur les nombreuses familles des arbustes et arbrisseaux. Plusieurs, comme propres à former des clôtures, à faire des fagots pour le menu chauffage, présentent un plus ou moins important degré d'utilité ; d'autres plus remarquables par l'agrément qu'ils procurent, ne sont pas toujours, sous ce rapport même, sans donner un certain produit. La méthode très-favorable à l'agriculture d'enclore les terrains, rend utile une foule d'arbustes indigènes ou naturalisés sur notre sol. Les principales familles que l'on y rencontre le plus communément, sont l'aube-épine, l'épine-vinette, troènes, bois-gentil, prunelliers, fusain ou bonnet de prêtre, paliure, masse d'eau, genêts, ajoncs, buplavre, gleditsia, filéria, crategus, nerprun, osiers, sureaux, houx, églantiers, genevriers, bruyères, ronces, framboisiers, groseliers, aubiers, buis, coudriers, cornouillers, viormes, clématites, cistes, syringas, chèvrefeuilles, jasmins, grenadiers, rosiers, lauriers, lilas, vignes sauvages, lierres, myrtes, Sainte-Lucies, baguenaudiers, sorbiers, etc.

Les arbustes épineux, employés pour clôtures, présentent l'avantage de se défendre eux-mêmes de la dent du bétail ; mais ils ont l'inconvénient de déchirer la toison des bêtes à laine et de blesser. On assure que le fusain, bonnet de prêtre ou bois à lardoire, a un goût particulier et repoussant pour le bétail. Si telle est en effet sa qualité, ce joli arbuste devrait être très-multiplié dans les clôtures : il sert, comme un de ses noms l'indique, à faire des lardoires. (*Voy.* à la fin des Arbres à Fruits). Le houx contient une substance visqueuse qui sert à faire la glu. Les branches de buis coupées et broyées sous les pieds dans les chemins et les ruisseaux donnent un excellent engrais, et ses racines font de fort beaux ouvrages de tour. Beaucoup de ces arbustes portent des fruits dont on tire parti. (*Voy.* Arbres à Fruits.) D'autres, par leurs fleurs, entrent dans la parfumerie. (*Voy.* Fleurs). Plusieurs autres que nous avons déjà désignés, servent au chauffage ; tous concourent à former l'ornement et la parure des champs, des parcs et des jardins.

FIN DU SEPTIÈME ET DERNIER VOLUME.

TABLE DES ARTICLES

CONTENUS DANS CE VIIe VOLUME.

Digitized by Google

APPENDICE.

Colza,

FIN DE LA TABLE DU VIIe. VOLUME.

TABLE GÉNÉRALE

DES MATIÈRES

contenues dans les sept Volumes *in*-8°. et dans l'Atlas *in*-4°. de cet Ouvrage.

N. B. Les chiffres romains majuscules indiquent le *volume* ; les petits chiffres romains, la *page* du Discours préliminaire ; mais après le mot *atl.* les petits chiffres romains indiquent le n°. d'une Carte ou d'un Tableau qui se trouve dans l'*Atlas*. Les chiffres arabes indiquent les *pages* tant des volumes que de l'*Atlas*.

A.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

E.

G.

H.

I.

Infanterie :

J.

N.

P.

P

Q.

R.

Digitized by Google

T.

Travaux

U.

V.

Digitized by Google

W.

Y.

Z.

FIN DE LA TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES.

ERRATUM DU TOME VII.

Page 420, ligne 19, l'abaissement; *lisez* l'exhaussement.

Z
1.6.134

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

005643536
ML

